JUGOSLAVENSKI KOLAČI

GRAFIČKI ZAVOD HRVATSKE

27220



Grafički zavod Hrvatske
OOUR izdavačka dijelatnost
Preobraženska 4, Zagreb

Za izdavača
Milan Zinaić

Urednik
Vjekoslav Boban

Grafički urednik
Blaž Despenić

Recenzent
Irma Desančić

Tisak i uvez
Grafički zavod Hrvatske, 1989

Naklada 10.000 primjeraka

ISBN 86–399–0176–7

ANA I ELZA MANDIĆ

JUGOSLAVENSKI KOLAČI

GRAFIČKI ZAVOD HRVATSKE

BEČEJSKE KIFLICE

50 dag brašna
25 dag kokosovog brašna
24 dag maslaca
25 dag šećera
2 žutanjka
1 Žličica praška za pecivo
1 vanilin-šećer
0,5 dl mlijeka
šećer u prahu

Umijesite tijesto od brašna, maslaca, žutanjaka, šećera, kokosovog brašna, praška za pecivo i mlijeka. Kad se tijesto počne odvajati od posude, oblikujte kiflice i pecite ih na 180 °C. Još tople uvaljajte u mješavinu vanilin-šećera i šećera u prahu.

BOSANSKO PECIVO

15 dag šećera
15 dag brašna
5 dag oraha
5 dag čokolade
5 dag grožđica
3 jaja
1 žličica ruma

Pjenasto istucite jaja sa šećerom, nadodajte brašno, mljevene orahe, naribanu čokoladu i grožđice natopljene u rumu. Smjesu izlijte u namašćen lim i pecite u pećnici oko 40 minuta na 200 °C. Toplo pecivo izrežite na ploške.

CIMETNI DUKATI

30 dag. badema
25 dag šećera
3 bjelanjka
1 vanilin-šećer
1 žličica cimeta
šećer u prahu

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka dodajući šećer i vanilin-šećer žlicu po žlicu. Odvojite dvije žlice snijega za glazuru. U ostatak umiješajte cimet i mljevene bademe. Na dasci posutoj šećerom u prahu razvaljajte tijesto na debljinu od 5 mm. Rakijskom čašicom vadite dukate, stavite ih na namašćen i papirom obložen lim, premažite odvojenim snijegom i pecite oko 20 minuta na 180 °C.

ČOKOLADNE TORTICE

30 dag brašna
15 dag margarina
8 dag šećera
2 žlice mlijeka
1 vanilin-šećer
1 prašak za pecivo

Glazura
15 dag šećera u prahu
10 dag čokolade
2 žlice vode
1 žlica maslaca

Nadjev
5 dag maslaca
5 dag čokolade
2 žlice ruma

Umijesite glatko tijesto od brašna, praška za pecivo, šećera, vanilin-šećera i mlijeka. Primiješajte komadiće hladnog margarina. Tijesto razvaljajte i izrežite kolutiće koristeći dvije čaše različite veličine. Pecite ih u namašćenom limu oko 10 minuta na 220°C. U međuvremenu rastopite čokoladu na pari i dodajte joj maslac i rum. Hladnim nadjevom premažite i spojite kolutiće. Potom rastopite čokoladu i maslac, u to umiješajte šećer i vodu. Tom glazurom premažite tortice.

ĆELAVCI

50 dag brašna
25 dag masti
25 dag mljevenih oraha
4 jaja
4 žlice pekmeza od kajsija

Odvojite šaku oraha i šećera. Pjenasto umijesite mast, šećer, orahe, žutanjke i dodajte brašno. Zamijesite tijesto. Razvaljajte ga na debljinu od 5 mm. Rakijskom čašicom vadite kolačiće i slažite na namašćen lim. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka, dodajte šećer i orahe koje ste odvojili. Žličicom stavite smjesu na kolačiće i pecite na umjerenoj vatri. Pečene kolačiće slijepite po dva pekmezom od kajsija.

ČOKOLADNA SRCA

25 dag šećera
20 dag badema
5 dag čokolade
2 bjelanjka

Preljev

10 dag čokolade
2 dag maslaca

Šećer, mljevene bademe i naribanu čokoladu umiješajte s čvrstim snijegom od bjelanjaka. Smjesu razvaljajte u tanku koru. Ako nemate kalup, nožem isijecite kolačiće u obliku srca. Stavite ih na namašćen lim i pecite oko pola sata na 150 °C. Pečena hladna srca umočite u čokoladu koju ste rastopili i izmiješali s maslacem. Kad se čokolada osuši, poslužite.

ČOKOLADNI ŠTAPIĆI

10 dag maslaca
10 dag šećera
10 dag čokolade
10 dag mljevenih oraha
4 jaja
1 žlica brašna

Glazura
25 dag šećera
5 g maslaca
2 dl vode
1 šlica ruma

Pomiješajte maslac sa šećerom, dodajte žutanjke, rastopljenu čokoladu, mljevene orahe i brašno. Na kraju umiješajte čvrsti snijeg od bjelanjaka. U namašćenom limu pecite na 180 °C. U međuvremenu, neprekidno miješajući, prokuhajte šećer i maslac u vodi i rumu. Kad zavrije, skinite s vatre i nastavite miješati dok se glazura ne ohladi. Tom glazurom prelijte pečeni kolač. Izrežite ga na duge uske komade.

FINI MEDENJACI

50 dag brašna
20 dag šećera
15 dag meda
2 jaja
10 dag suhih smokava
5 dag grožđica
10 dag ušećerenih narančinih korica
12 dag lješnjaka
1 rebro čokolade, cimet, klinčići
1 prašak za pecivo

Otopljeni med pomiješajte s brašnom i šećerom. Nasjeckajte ušećerenu narančinu koricu, lješnjake, suhe smokve, a klinčiće istucite. U tijesto dodajte grožđice, smokve, veći dio lješnjaka, narančine korice, mirodije, te otopljenu čokoladu. Umiješajte i dva jaja i prašak za pecivo. Umiješeno tijesto razvaljajte i stavite u kalup, a ostatak lješnjaka pospite i dlanom utisnite u tijesto. Dugo pecite na srednje jakoj vatri. Kad se ohladi narežite na ploškice.

KOLAČIĆI »KONGO«

30 dag kokosovog brašna
30 dag šećera u prahu
5 dag margarina
4 bjelanjka

Tucite bjelanjke i šećer u prahu dok ne dobijete snijeg, a potom umiješajte kokosovo brašno. Od dobivene mase oblikujte hrpice i stavite u namašćen lim. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15 minuta. Odvojite kolačiće od lima dok su vrući. Poslužite ih hladne.

KEKSI S BADEMOM

15 dag brašna
10 dag šećera
10 dag margarina
1 jaje
1 žlica mlijeka
1 vanilin-šećer
malo praška za pecivo
bademi

Umijesite glatko tijesto od brašna, praška za pecivo, šećera, vanilin-šećera, žutanjka i mlijeka. U smjesu umiješajte komadiće hladnog margarina. Tijesto razvaljajte i izrežite kekse. Naslažite ih u lim i premažite bjelanjkom. Na svaki keks stavite raspolovljeni badem. Pecite oko 10 minuta na 200°C.

KOLAČIĆI OD SNIJEGA

20 dag šećera
4 bjelanjka
1 žličica limunova soka

Nadjev
3 dl slatkog vrhnja
2 vanilin-šećera

Istucite veoma čvrst snijeg od bjelanjaka, dodajući žlicu po žlicu šećer i limunov sok. Na namašćenom i pobrašnjenom limu oblikujte štracaljkom trokutiće. Pecite ih oko jedan sat na 160°C. U međuvremenu istucite slatko vrhnje s vanilin-šećerom. Pečene trokutiće premažite tučenim vrhnjem i spojite dva po dva. Ukrasite ih ostatkom vrhnja.

LOKUM

25 dag šećera
25 dag brašna
5 žlica ulja
1 limun

Zamijesite tijesto od brašna, šećera ulja i naribane korice od 1 limuna. Potom ga razvaljajte i izrežite ukoso na uske duge komade. Složite ih u namašćeni lim i pecite dok ne porumene. Neka odstoje tri dana.

KOLAČIĆI S LJEŠNJACIMA

30 dag brašna
20 dag šećera
15 dag lješnjaka
10 dag margarina
5 dag škrobnog brašna
3 žličice praška za pecivo
3 žlice mlijeka
2 žutanjka
1 vanilin-šećer

Nadjev

10 dag šećera
4 žlice pekmeza
2 bjelanjka

Umijesite glatko tijesto od brašna, škrobnog brašna, praška za pecivo, šećera, vanilin-šećera, žutanjaka i mlijeka. Na kraju umiješajte komadiće hladnog margarina i mljevene lješnjake. Tijesto razvaljajte na debljinu od 5 mm, pomoću dvije različite čaše izrežite kolutiće i pecite ih u namašćenom limu oko 20 minuta na 180°C. U međuvremenu istucite čvrst snijeg od bjelanjaka dodajući žlicu po žlicu šećera. Vruće kolačiće premažite pekmezom i ukrasite snijegom.

MEDENE GURABIJE

50 dag brašna
25 dag masti
25 dag meda
10 dag badema
1 jaje
1/2 žlice šećera

Pomiješajte brašno, mast, šećer, med i jaje. Kad ste dobili tijesto, napravite kuglice. Svaku kuglicu malo spljoštite, a u sredini napravite udubljenje. U udubljenje stavite oguljeni badem. Pecite u namašćenom limu na umjerenoj vatri.

MORNARSKI PRUTIĆI

20 dag lješnjaka
5 bjelanjaka
mrvice
Nadjev
20 dag šećera
5 žutanjaka
5 dag margarina
2 rebra čokolade

Istucite snijeg od bjelanjaka i umiješajte mljevene lješnjake. Smjesu pecite u namašćenom i mrvicama posutom limu. U međuvremenu na pari istucite žutanjke sa šećerom pa umiješajte razmekšani margarin i rastopljenu čokoladu. Miješajte dok se krema ne zgusne. Ohlađene kore prerežite, nadjenite i narežite na pru-tiće.

NONICE

25 dag brašna
12 dag maslaca
6 dag šećera
2 žutanjka
1 vanilin-šećer

Nadjev
12 dag badema
8 dag šećera
1 bjelanjak
1/2 limuna

Zamijesite tijesto od brašna, komadića hladnog maslaca, žutanjaka, šećera, i vanilin-šećera. Od tijesta načinite male pogačice. Zatim stucite snijeg od bjelanjaka sa šećerom, dodajte mljevene bademe, limunov sok i naribanu limunovu koricu. Time nadjenite svaku pogačicu i pecite u namašćenom limu na 175°C.

MEDVJEĐE ŠAPE

20 dag margarina
15 dag šećera
15 dag brašna
15 dag škrobnog brašna
5 dag badema
1 jaje
1 vanilin-šećer

Nadjev
5 dag pekmeza od marelica

Glazura
5 dag šećera
2 dag kakaa
1 žlica vode

Umijesite pjenasto maslac, dodajte šećer, vanilin-šećer, brašno i škrobno brašno. U namašćenom i pobrašnjenom limu štrcaljkom oblikujte medvjeđe šape. Pecite ih oko 10 minuta na 220°C. U međuvremenu izmiješajte kakao i šećer u prahu s vrelom vodom dok smjesa ne postane gusta. Pečene šape premažite i spojite pekmezom. Potom ih premažite glazurom.

OSJA GNIJEZDA

20 dag šećera
20 dag badema
2 dag kakaa
2 bjelanjka
1 vanilin-šećer

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka sa šećerom i vanilin-šećerom. Po snijegu pospite kakao. Lagano promiješajte. Na kraju umiješajte nasjeckane bademe. Pomoću dvije žličice oblikujte na namazanom i pobrašnjenom limu osja gnijezda. Pecite oko pola sata na 160°C.

POGAČICE OD KAVE

5 žlica brašna
4 jaja
3 žlice šećera

Glazura
2 dl slatkog vrhnja
3 žlice kave

Umiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka i brašno. Na papiru, koji ste stavili na lim, štrcaljkom oblikujte pogačice. Pospite ih brašnom i ispecite. Neka odstoje preko noći. U međuvremenu umiješajte tučeno slatko vrhnje s jakom crnom kavom. Time nadjenite pogačice.

PUŽEVI

30 dag brašna
15 dag sira
10 dag šećera
6 žlica ulja
5 žlica mlijeka
1 jaje
1 prašak za pecivo
1 vanilin-šećer
sol

Nadjev

15 dag grožđica
5 dag šećera
5 dag oraha

1 vanilin-šećer
1 žličica ruma

Izmiješajte sir s mlijekom, žutanjkom, uljem, šećerom, vanilin-šećerom i solju. Potom umiješajte brašno i prašak za pecivo. Tijesto razvaljajte, premažite bjelanjkom i pospite mješavinom grožđica, šećera, mljevenih oraha i vanilin-šećerom. Poprskajte rumom. Tijesto savijte s duže strane u roladu. Izrežite na ploške debele 10 mm. Pecite u namašćenom limu oko 20 minuta na 180°.

RAFIOLI

60 dag brašna
15 dag maslaca
6 jaja
5 žlica šećera
2 vanilin-šećera
mlijeko

Nadjev
50 dag badema
50 dag šećera
40 dag maslaca
6 jaja
1 vanilin-šećer
1 dl maraskina

1 žlica ruma
limunova korica

Umijesite glatko tijesto od maslaca, brašna, šećera, jaja, vanilin-šećera i mlijeka. Neka odstoji 1 sat. U međuvremenu izmiješajte oguljene i samljevene bademe sa šećerom, maslacem, žutanjcima, vanilin-šećerom, maraskinom, rumom i limunovom koricom. Naposlijetku dodajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Zatim podijelite tijesto na dva dijela i razvaljajte. Izrežite ga na kocke. Na svaku stavite žlicu nadjeva i spojite dvije po dvije. Krajeve spojite i namažite bjelanjkom. Pecite u namazanom limu na 200°.

SALENJACI

50 dag brašna
25 dag sala, 1 vanilin-šećer
2 žutanjka šećer u prahu
2 dl bijelog vina

Zamijesite samljeveno salo s petinom brašna. Od preostalog brašna zamijesite tijesto za žutanjcima, bijelim vinom i vanilin-šećerom. Razvaljajte jedno i drugo tijesto. Preklopite ga tako da gornje tijesto bude od sala. Neka odstoji 20 minuta. Zatim tijesto još jednom preklopite. Neka odstoji 20 minuta. Razvaljajte tijesto, isijecite ga na kvadratiće, preklopite ih po dijagonali, stavite na namazan lim i pecite dok ne porumene. Pospite šećerom u prahu.

SLANO PECIVO

25 dag margarina
25 dag sira
25 dag brašna
1/2 žličice soli
1 žutanjak

Umijesite tijesto od komadića hladnog margarina, zgnječenog sira i posoljenog brašna. Tijesto premijesite 4 puta svakih 15 minuta. Zatim razvaljajte na debljinu od 5 mm. Premažite žutanjkom, izrežite na prutiće i pecite, i to 10 minuta na 200°C, 5 minuta na 175°C i naposljetku 20 minuta na 150°C.

TROKUTIĆI S BADEMOM

20 dag brašna
20 dag margarina
10 dag šećera
3 dag škrobnog brašna
5 dag mljevenih badema
1 žličica praška za pecivo
1 vanilin-šećer
1 žlica mlijeka
bademi

Umijesite glatko tijesto od brašna, škrobnog brašna, praška za pecivo, mlijeka, šećera, vanilin-šećera, komadića hladnog margarina i mljevenih badema. Tijesto razvaljajte u tri trake debele po 10 mm. Izrežite trokute. Na svaki utisnite jedan cijeli badem. Ostavite tijesto na hladnom da se stvrdne. Zatim ispecite u pećnici na 180°C.

DALMATINSKE FRITULE

1 kg brašna
1 kg krumpira
10 dag šećera
4 vanilin-šećera
3 dl mlijeka
3 jabuke
2 jaja
1 žlica rakije
malo cimeta
limunova korica

Skuhani krumpir ogulite, zgnječite i prelijte vrelim mlijekom. Zatim umiješajte brašno, šećer, jaja, naribane jabuke, naribanu limunovu koricu, cimet i rakiju. Mijesite 30 minuta. Od tijesta oblikujte loptice i pržite ih u dosta ulja. Fritule pospite vanilin-šećerom.

CRNA HALVA S ORASIMA

1 kg griza
25 dag masti
25 dag oraha
25 dag šećera
5 dl vode

Na vrelu mast saspite griz, pržite ga neprekidno miješajući dok ne potamni. Potom dodajte nasjeckane orahe, šećer i vrelu vodu. Dobro miješajte dok smjesa ne postane sasvim gusta. Izručite je u drugu posudu. Služite hladno.

HERCEGOVAČKI UŠTIPCI

40 dag brašna
20 dag maslaca
2 dl vode
2 dag kvasca
1 jaje
sol
ulje

Umijesite tijesto od brašna, maslaca, jaja, vode, soli i dignutog kvasca. Neka odstoji 1 sat. Žlicom vadite uštipke i pecite u puno ulja.

PALAČINKE S PEKMEZOM

15 dag brašna
3 dl mlijeka
1 jaje
1 žličica ulja
1 žlica ruma
1/2 žličice šećera
malo soli
malo sode bikarbone
pekmez
šećer u prahu

Izmiješajte jaje, šećer, sol i sodu bikarbonu, pa dodajte ulje. Potom naizmjence dodavajte, neprekidno miješajući, brašno i mlijeko. Pazite da ne ostanu grudice od brašna. U tavu ulijte malo ulja. Kad se ugrije, ulijte toliko tijesta da prekrije dno tave. Palačinke pecite s obje strane. Za okretanje koristite nož. Pečene palačinke namažite pekmezom, savijte, složite u zdjelu i pospite šećerom u prahu. Služite toplo.

PERVERDA

40 dag brašna
1 jaje
1 dl mlijeka
45 dag suhih šljiva
15 dag slatkog vrhnja
10 dag oraha (polovice)
malo soli
klinčići (karanfilići)
cimet
ulje
šećer u prahu

Zamijesite tijesto od brašna, mlijeka, jaja, soli i malo ulja. Podijelite ga na dva jednaka dijela i ostavite da na toplom odleži 10 minuta. Razvaljajte na 4 mm debljine. Čašom pravite krugove i svaki ispržite u ulju. Neka se ohlade. Šljive sa šećerom, klinčićima, cimetom i vodom kuhajte 20 minuta. Šljive izvadite da se ohlade, a sokom prelijte ispržene krugove. Ohlađenim šljivama povadite koštice i unutra stavite polovice oraha. U zdjelu složite red šljiva, red prženih krugova. Zalijte sokom od šljiva i slatkim vrhnjem. Malo pošećerite. Poslužite hladno.

SLOVENSKI MIŠIĆI

60 dag brašna
60 dag masti
12 dag margarina
11 žlica mlijeka
6 dag šećera
6 dag grožđica
4 žutanjka
3 dag kvasca
2 žlice ruma
malo soli
šećer u prahu

Umijesite tvrdo tijesto od toploga brašna, mlakog mlijeka, soli, rastopljenog margarina, šećera, žutanjaka, ruma i dignutoga kvasca. Na kraju umiješajte grožđice. Neka tijesto odstoji 30 minuta na toplome. Kad se digne, zagrijte mast. Žlicom vadite tijesto i spuštajte u vrelu mast pecite s jedne i s druge strane. Pospite šećerom u prahu.

PALAČINKE SA SIROM

7 žlica brašna
3 dl mlijeka
1 jaje
sol

Nadjev
10 dag sira
3 dag maslaca
3 dag šećera
2 žlice vrhnja
1 jaje
limunova korica

Izmiješajte mlijeko, brašno i jaje. Posolite tijesto. Tanko razlijte tijesto po tavi s vrelim uljem i pecite. Zatim izmiješajte maslac, šećer i žutanjak, dodajte zgnječeni sir, malo vrhnja, malo naribane limunove korice i snijeg. Time nadjenite palačinke. Savijte.

KRAFNE

40 dag brašna
8 dag margarina
2 dl mlijeka
2 jaja
1/2 kvasca
malo soli
šećer u prahu

Umijesite tijesto od brašna, jaja, soli, razmekšanog kvasca. Neka odstoji 1 sat. Dignuto tijesto razvaljajte na debljinu od 1 cm. Čašom vadite krugove i ispecite u vrelom ulju. Tople krafne pospite šećerom u prahu.

KOKOSOVI POLJUPCI

4 bjelanjka
11 dag naribanoga kokosa
25 dag šećera
10 dag brašna
5 dag margarina

Istucite čvrst snijeg, dodajte kokos i šećer. Kuhajte malo na pari, neprekidno miješajući. Zatim dodajte brašno. Dok je još vruće, štrcaljkom ili žličicom napravite poljupce na namašćenom limu. Pecite ih na slaboj vatri dok se sami odlijepe od lima i malo popucaju.

KUKURUZNA ZLIJEVKA

15 dag kukuruznog brašna
2 žlice šećera
2 jaja
1 dag masti
malo sode bikarbone
sol

Tucite na pari brašno, mast, žutanjke, sol, šećer, sodu bikarbonu i čvrsti snijeg od bjelanjaka sve dok brašno ne nabubri. Masu ulijte u namazan lim i pecite na 175°C dok ne porumeni.

MANDULATA

10 dag šećera
10 dag badema
5 dag meda
1 bjelanjak
1 vanilin-šećer
1 četvrtasta oblatna
1/2 limuna

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka, umiješajte šećer, vanilin-šećer, naribanu limunovu koricu i limunov sok. Posebno pristavite med. Kad zavrije dodajte stučeni snijeg i nasjeckane bademe. Sve kuhajte neprestano miješajući još 5 minuta. Mlaku smjesu namažite na pola oblatne, a drugu polovicu stavite po smjesi i pritisnite težim predmetom. Neka odstoji preko noći. Izrežite.

PRINCES UŠTIPCI

15 dag griza
9 dag masti
4 jaja
2,5 dl vode
sol

Nadjev
15 dag šećera
5 dl mlijeka
4 dag brašna
3 jaja
1 vanilin-šećer

Zavrijte na vatri vodu, mast i malo soli. Čim zavrije primiješajte griz. Gustu smjesu skinite s vatre i umiješajte jaja jedno po jedno. Žličicom vadite tijesto, premažite ga vodom i redajte u većim razmacima na vlažan lim. Pecite 45 minuta, s tim da svakih 5 minuta, počevši od 200°C, smanjujete temperaturu za 5 do 10°C. U međuvremenu skuhajte mlijeko s vanilin-šećerom. Posebno izmiješajte jaja sa šećerom, dodajte brašno i žlicu kuhanog mlijeka. Tu smjesu umiješajte u mlijeko i kuhajte dok se krema ne zgusne. Hladnom kremom nadjevajte uštipke koje ste prerezali popola.

TULUMBE

50 dag brašna
5 jaja
2 dl ulja
1 l mlijeka
sol
šećer

Preljev
1,5 kg šećera
5 dl vode
2 limuna

Skuhajte mlijeko s malo šećera, ulja i soli. Kad provrije, skinite s vatre i umiješajte brašno (pola oštrog i pola glatkog). Kuhajte neprestano miješajući dok se tijesto ne počne odvajati od posude. Neka se hladi 30 minuta. Istucite jaja i umiješajte ih u tijesto. Neka odstoji 1 sat. Napunite štrcaljku tijestom i pravite »tulumbe«. Pržite u puno masnoće da porumene sa svih strana.
Skuhajte vodu sa šećerom i limunovim sokom. Vruće tulumbe stavite u ohlađen sirup. Ukrasite ih kolutovima limuna.

KOLAČ SA SNIJEGOM

28 dag brašna
14 dag masti
4 žutanjka
3 žlice šećera
1 dl mlijeka
1 kvasac

Nadjev

25 dag oraha
25 dag šećera
1 dl mlijeka

Glazura

12 žlica šećera
4 bjelanjka

Istucite mast i žutanjke sa šećerom, primiješajte brašno i dignuti kvasac u mlijeku. Dobro umijesite. Tijesto podijelite na tri djela. Neka odstoji pola sata. Svaki dio razvaljajte na debljinu od 5 mm. Na vatri miješajte mljevene orahe, šećer i mlijeko dok ne zavri. Tim nadjevom namažite prvi i drugi sloj tijesta, pokrijte trećim slojem. Kolač, stavljen na namazan lim i pecite 30 min. na 180°. U međuvremenu istucite bjelanjke sa šećerom. Kad je kolač gotovo pečen, premažite ga snijegom i pospite mljevenim orasima. Vratite ga još 10 min. u pećnicu na 150° da se dopeče.

KUGLOF

50 dag brašna
20 dag grožđica
15 dag margarina
10 dag šećera
4 žutanjka
3 dl mlijeka
3 žlice ruma
1 kvasac
1 jaje
1 vanilin-šećer
1 limun
šećer u prahu
malo soli

Pjenasto izradite margarin, dodajte postupno šećer, vanilin-šećer, jaje, žutanjke, rum i naribanu limunovu koricu. Zatim primiješajte brašno, malo soli, dignuti kvasac i mlijeko. Tijesto tucite dok se na njemu ne pojave mjehurići. Neka odstoji jedan sat. Dodajte još grožđice i istucite tijesto. Kad naraste, pecite ga u pobrašnjenom i namašćenom obliku za kuglof, oko sat na 220°C. Pečen kolač pospite šećerom u prahu.

MAKOVNJAČA

40 dag brašna
10 dag margarina
8 dag šećera
2 jaja
1 dl mlijeka
1 kvasac
malo soli
limunova korica

Nadjev

26 dag maka
10 dag šećera
5 dag grožđica
2 žlice meda
0,5 dl mlijeka
1 vanilin-šećer

0,5 žličice cimeta
limunova korica

Umijesite tijesto od posoljenog brašna, šećera, jaja, mlijeka, margarina, naribane limunove korice i dignutog kvasca. Tijesto tucite kuhačom dok se ne pojave mjehurići. Neka odstoji na toplom jedan sat. Zatim ga razvaljajte na debljinu od 6 mm i nadjenite nadjevom: dobro izmiješajte mljeveni mak, šećer, vanilin-šećer, cimet, med, naribanu limunovu koricu s vrelim mlijekom i dodajte grožđice. Nadjeveno tijesto savijte u roladu, stavite u namašćen lim i ostavite 10 minuta. Zatim pecite na 220°C oko 50 minuta.

MIHOVLJANSKA BAZLAMAČA

40 dag oraha
10 dag margarina
6 žlica kukuruznog brašna
4 dl mlijeka
2 žlice šećera
2 dl kiselog vrhnja
2 žlice šećera u prahu
2 jaja
1 kvasac
1 žlica soli
1 žlica ulja

Umijesite tijesto od kukuruznog brašna, margarina, dignutog kvasca, mlijeka, šećera, jaja i soli. Ostavite na toplom da naraste. Ulijte u namazan lim pola tijesta, pospite ga šećerom u prahu, mljevenim orasima i izlijte preostalo tijesto. Sve prelijte uljem. Neka odstoji pola sata. Premažite kiselim vrhnjem i pecite oko 1 sat na 175°C.

OREHNJAČA

40 dag brašna
8 dag margarina
6 dag šećera
2 jaja
2 dl mlijeka
1 kvasac
sol
limunova korica

Nadjev
50 dag oraha
10 dag šećera
10 dag grožđica
2 dl mlijeka

1 žličica cimeta
šećer u prahu

Zamijesite meko tijesto od brašna, rastopljenog margarina, jaja, šećera, naribane limunove korice, malo soli, dignutog kvasca i mlijeka. Neka odstoji jedan sat na toplom. Tijesto podijelite i razvaljajte. Mljevene orahe, šećer, grožđice i cimet prelijte vrelim mlijekom, promiješajte i ohladite. Tim nadjevom namažite tijesto. Prekrijte ga drugim dijelom, savijte i pecite u namašćenom limu oko 1 sat na 200°C. Izrežite i pospite šećerom u prahu.

SAĆE

50 dag brašna
8 dag margarina
6 dag šećera
3 dl mlijeka
2 jaja
1 kvasac
malo soli
limunova korica
mast

Nadjev
5 dag pekmeza

Umijesite tijesto od brašna, jaja, šećera, malo soli, mlijeka, komadića hladnog margarina, naribane limunove korice i dignutog kvasca. Tijesto tucite dok se ne pojave mjehurići. Neka odstoji jedan sat na toplom. Potom od tijesta oblikujte valjak debeo 5 cm. Režite komade debele 2 cm. U sredinu stavite pekmez i stisnite rubove. Premažite ih mašću, složite na lim i pustite da se malo dignu. Pecite oko 50 minuta na 220°C. Pečene kolače razdvojite i pospite šećerom u prahu.

VODENE KIFLICE

50 dag brašna
24 dag maslaca
3 žlice kiselog vrhnja
1 jaje
1 kvasac
1 žutanjak
1 dl mlijeka
1 žličica šećera
malo soli
šećer u prahu

Umijesite tijesto od brašna, komadića hladnog maslaca, jaja, žutanjka, kiselog vrhnja, šećera, soli i dignutog kvasca. Tijesto svežite u salvetu i stavite u vodu da kisne dok se ne okrene u vodi. Zatim izvadite tijesto. Od njega oblikujte kiflice. Uvaljajte ih u šećer u prahu. Pecite u namazanom limu na 200 °C.

BRZI KOLAČ OD JABUKA

3 jabuke
2 šalice brašna
1 šalica šećera
1 šalica mlijeka
1 jaje
1 dl ulja
1 prašak za pecivo

Umutite jaje sa šećerom, dodajte mlijeko i polako dolijevajte ulje neprekidno miješajući. Na kraju umiješajte brašno i prašak za pecivo. Ulijte smjesu u lim pa pospite narezanim očišćenim jabukama. Pecite 30 minuta na 180°C.

JEFTIN KOLAČ

40 dag brašna
15 dag margarina
5 žlica šećera
1 žutanjak
1 dl mlijeka
1 prašak za pecivo
pekmez

Zamijesite tijesto od brašna, praška za pecivo, margarina, šećera, žutanjka i mlijeka. Pecite u namašćenom limu na 175°C. Toplo tijesto prerežite, namažite pekmezom preklopite i izrežite na kocke.

KOLAČ NA METRE

25 dag brašna
20 dag šećera
4 jaja
2 žlice kakaa
1,5 dl ulja
1,5 dl vode
1 prašak za pecivo

Nadjev

25 dag šećera u prahu
25 dag margarina
3 dl mlijeka
1 puding od vanilije
1 rebro čokolade

Umijesite tijesto od žutanjaka, vode i šećera dodajući ulje, brašno s praškom za pecivo i snijeg od bjeljanjaka. U polovinu tijesta umiješajte kakao. Svaki dio posebno pecite. U međuvremenu skuhajte puding, ohladite ga pa primiješajte pjenasto izrađen maslac sa šećerom u prahu. Pečeno tijesto izrežite na trake i nadjenite nadjevom pazeći da slažete crne trake preko žutih. Kolač izrežite koso i pospite naribanom čokoladom.

KOLAČ OD MAKA S PEKMEZOM

20 dag maka
20 dag šećera
20 dag brašna
10 dag margarina
3 jaja
1 dl mlijeka
1 žličica cimeta
1 vanilin-šećer
1 prašak za pecivo
1 limun

Nadjev
5 žlica pekmeza od marelica

Glazura
20 dag čokolade
3 žlice mlijeka

Pjenasto izmiješajte margarin sa šećerom, vanilin-šećerom, jajima, cimetom, limunovim sokom i makom. Zatim dodajte brašno, prašak za pecivo i mlijeko. Tijesto pecite u namazanom i pobrašnjenom limu oko pola sata na 220 °C. Pečen kolač razrežite, premažite pekmezom i glazurom od rastopljene čokolade i mlijeka.

ČUPAVCI

6 dl brašna
2 dl šećera
2 dl mlijeka
2 jaja
1 dl ulja
1 prašak za pecivo

Preljev
10 dag čokolade
5 dag maslaca
3 žlice šećera
1 dl mlijeka
10 dag kokosovog brašna

Umutite jaja i šećer, zatim dodajte mlijeko, ulje, brašno i prašak za pecivo, neprekidno miješajući. Smjesu izlijte u namašćen lim i pecite je u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C – 25 minuta. Ohlađen kolač izrežite na male kocke. U međuvremenu, na vatri miješajte čokoladu, maslac, šećer i mlijeko dok smjesa ne postane jednolična. Kocke umočite u mlaki čokoladni preljev i uvaljajte ih u kokosovo brašno.

KOLAČ SA DŽEMOM

20 dag brašna
20 dag šećera
3 jaja
8 dag maslaca
1 vrećica praška za pecivo
2 žlice mlijeka
7 žlica džema
šećer u prahu

Istucite žutanjke, šećer i mlijeko u gustu glatku masu. Maslac otopite na slaboj vatri u posudi u kojoj ćete peći kolač, pa ga neprekidno miješajući ulijte u mješavinu. Posudu pobrašnite. U tijesto dodajte brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Ispecite na srednje jakoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici. Ohlađeno razrežite, namažite džemom, ponovo složite i pospite šećerom u prahu.

KOLAČ S KREMOM OD LIMUNA

2 dl jogurta
2 dl brašna
2 dl šećera
2 dl ulja
1 prašak za pecivo
1 jaje
3 bjelanjka

Nadjev

3 žutanjka
1 dl šećera
1 žličica škrobnog brašna

1 dl limunova soka
naribana korica 1 limuna

Tucite žutanjak sa šećerom, postupno dodajući ulje i jogurt. U glatku smjesu dodajte brašno i prašak za pecivo. Namazan oblik pospite brašnom, ulijte tijesto i pecite 35 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici. Zatim miješajte žutanjke sa šećerom da dobijete glatku masu u koju dodajte škrobno brašno, sok i limunovu koricu. Skuhajte na pari. Tom kremom namažite kolač koji ste vodoravno prerezali. Gornji dio ukrasite kremom u obliku rešetke, a ostatak kreme poslužite u zdjelici kao dodatak kolaču.

MAĐARSKI KOLAČ S MEDOM

25 dag meda
25 dag brašna
15 dag šećera
10 dag margarina
4 jaja
1 prašak za pecivo
1 žličica ruma
1 žličica cimeta
nekoliko klinčića
1 bjelanjak
oguljeni orasi

Izmiješajte med i margarin, pa zagrijte dok se margarin ne otopi. Dodajte brašno, prašak za pecivo i mi-ješajte drvenom žlicom. Kad se pomiješa, dodajte jedan po jedan žutanjak, rum, začine i na kraju snijeg od bjelanjaka. Neka tijesto odleži dva sata. Stavite u oblik, premažite snijegom od onoga jednoga bjelanjka, pospite rezanim orasima i pecite 20 do 25 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici.

NERETLJANSKI KOLAČ

40 dag brašna
30 dag grožđica
25 dag ulja
25 dag šećera
5 dag badema
5 dag lješnjaka
2 jaja
2 mandarine
1 žlica mlijeka
1 prašak za pecivo

Dobro izmiješajte ulje, sok i naribanu koricu mandarina i jaja. Zatim primiješajte brašno, prašak za pecivo i mlijeko. Kad se tijesto počne odvajati od posude, umiješajte grožđice, mljevene lješnjake i mljevene bademe. Tijesto pecite u namašćenom i pobrašnjenom limu oko jedan sat na 200°.

MRAMORNI KUGLOF

50 dag brašna
25 dag maslaca
25 dag šećera
4 jaja, 4 dag kakaa
1,5 dl mlijeka
1 prašak za pecivo

Izmiješajte maslac sa šećerom i jajima, dodajući brašno s praškom za pecivo. Potom polako dodavajte mlijeko. Odvojite malo mlijeka i šećera. Dvije trećine dobivenog tijesta, stavite u namazan oblik za kuglof. U preostalu trećinu tijesta umiješajte kakao, odvojeni šećer i mlijeko. Stavite ga na svijetlo tijesto i dobro izmiješajte viljuškom. Pecite oko 50 minuta na 220 °C.

SLAVA PLOŠKE

6 žlica šećera, 6 jaja
6 žlica oraha
2 žlice brašna
1 prašak za pecivo

Nadjev

12 dag maslaca
12 dag šećera u prahu
1 žutanjak, 1 žlica ruma

U napola stučen snijeg od bjelanjaka dodajte šećer i žutanjke. U to dodajte brašno, prašak za pecivo i nasjeckane orahe. Pecite u namazanom limu na 180 °C. U međuvremenu pjenasto izmiješajte maslac sa šećerom u prahu, dodajte žutanjak i rum. Time nadjenite pečen kolač.

SRNEĆI HRBAT

15 dag čokolade
15 dag margarina
15 dag šećera
7 dag oraha
5 dag brašna
4 jaja
2 žlice mlijeka
2 žličice praška za pecivo
pekmez

Glazura
15 dag šećera
3 dag margarina
3 dag kakaa
2 žlice vode

Pjenasto izmiješajte margarin, dodajte šećer, jaja i rastopljenu čokoladu. Postupno primiješajte brašno, prašak za pecivo i mlijeko. Na kraju umiješajte mljevene orahe. Stavite u namazan rebrast oblik i pecite oko 1 sat na 200°C. U međuvremenu miješajte kakao i šećer s vrelom vodom dok masa ne postane glatka. Zatim primiješajte rastopljeni margarin. Tom glazurom prelijte kolač premazan pekmezom. Ukrasite bademima.

BAKLAVA

6 jaja
6 žlica šećera
4 žlice griza
3 žlice brašna
1/2 praška za pecivo
10 dag grožđica
limunova kora

Preljev
50 dag šećera
7,5 dl vode
1 vanilin-šećer

Istucite jaja sa šećerom. U to umiješajte griz, brašno, prašak za pecivo te dodajte grožđice i naribanu limunovu koricu. Tjesto pecite na tihoj vatri. Potom ga izrežite na kocke i zalijte sirupom od šećera, koji ste kuhali 15 minuta na laganoj vatri, neprekidno miješajući.

BISKVIT SA SIROM

16 žlica brašna
12 žlica ulja
12 žlica šećera
12 žlica mlijeka
3 jaja
1 vanilin-šećer
1 prašak za pecivo

Nadjev
30 dag sira
3 jaja
3 žlice šećera
1 žlica brašna
šećer u prahu

Pjenasto izmiješajte žutanjke i šećer, dodajte snijeg od bjelanjaka, ulje, brašno, prašak za pecivo, mlijeko i vanilin-šećer. Tijesto podijelite na dva dijela. Jedan dio pecite u namazanom limu na 200°. U međuvremenu izmiješajte sir s jajima, šećerom i brašnom. Nadjev stavite na pola pečen biskvit. Zatim sve prekrijte s preostalim tijestom. Dopecite na 200°. Pospite šećerom u prahu.

DRAŠKOV KOLAČ

20 dag brašna
17 dag šećera
3 žutanjka
2 žlice kakaa
1 šalica mlijeka
1 dl ulja
1 prašak za pecivo
1 žličica cimeta
limunova korica

Nadjev
3 bjelanjka
3 dl šećera
2 jabuke

Glazura
3 rebra čokolade
3 žlice šećera
1 žlica mlijeka
maslac

Napravite tijesto od žutanjaka, šećera, cimeta, malo naribane limunove korice, ulja, brašna, kakaa, mlijeka i praška za pecivo. Tijesto pecite u namazanom limu na 180°. U međuvremenu istucite bjelanjke sa šećerom pa primiješajte naribane jabuke. Time nadjenite pečeni kolač. Neka se malo posuši. Prelijte glazurom smiješanom na pari.

KAKAO ŠNITE

18 dag šećera
6 jaja
4 dag kakaa
4 dag brašna

Nadjev
15 dag maslaca
15 dag oraha
13 dag šećera
1 dl mlijeka
1 rebro čokolade

Napravite tijesto od jaja, šećera, kakaa i brašna. Stavite ga u namazan lim. Pecite na 180 °C. Zatim malo prokuhajte mlijeko, šećer i mljevene orahe. Ohladite i dodajte pjenasto izrađen maslac. Time premažite napola pečeno tijesto. Dopecite. Sve pospite naribanom čokoladom.

MAMIN KOLAČ

15 dag brašna
15 dag maslaca
1 žutanjak
2 žlice vode

Nadjev

15 dag šećera
15 dag čokolade
10 dag oraha
6 bjelanjaka
5 žutanjaka
5 dag šećera u prahu
4 dl slatkog vrhnja

Od brašna, maslaca, žutanjka i vode umijesite tijesto. Neka odstoji 1 sat. Zatim tijesto podijelite na dva dijela. Jedan dio stavite na lim i nadjenite nadjevom: pjenasto umutite žutanjak sa šećerom, dodajte rastopljenu čokoladu, orahe i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Nadjenuto tijesto pecite na 180°. Zatim nadjenite pečeni kolač istučenim slatkim vrhnjem. Na kraju na limu ispecite drugi dio tijesta. Kad se ohladi, stavite ga na nadjev pa pospište šećerom u prahu.

MOCCA ŠNITE

10 dag šećera
10 dag oraha
5 jaja

Nadjev
15 dag maslaca
10 dag šećera
2 žutanjka
1 žlica ruma
1 žlica kave
1 žličica kakaa

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte mljevene orahe i čvrst snijeg od bjelanjaka. Pecite u namazanom limu na 180 °C. U međuvremenu izmiješajte žutanjke sa šećerom. Posebno pjenasto izmiješajte maslac, kakao, rum i mljevenu kavu. Obje smjese zajedno izmiješajte. Zatim pečeni kolač izrežite na trake i nadjenite pripremljenim nadjevom. Izrežite.

RERITNI KOLAČ

14 dag oraha
14 dag šećera
6 jaja
3 rebra čokolade
2 dag mrvica
1 žlica ruma
1 žličica cimeta
limunova korica

Pjenasto izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte naribanu čokoladu, cimet, malo naribane limunove korice, mrvice poprskane rumom, mljevene orahe i snijeg od bjelanjaka. Pecite u namazanom limu na 170°. Hladan kolač premažite čokoladnom glazurom.

SEDMO NEBO

18 dag šećera
10 dag oraha
4 jaja
1 oblatna

Nadjev
20 dag maslaca
15 dag šećera
5 žlica kave
2 rebra čokolade
1 jaje
1 žutanjak

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte mljevene orahe i snijeg od bjelanjaka. Time namažite oblatnu koju ste stavili u namašćen lim. Pecite na 170 °C. U međuvremenu kuhajte, neprekidno miješajući, jaje, žutanjak, šećer, naribanu čokoladu i jaku crnu kavu. Ohladite i primiješajte pjenasto izrađen maslac. Time nadjenite pečeno tijesto.

TROBOJKA

40 dag brašna
8 dag masti
8 žlica šećera
1 žutanjak
1 žlica sode bikarbone
0,5 dl mlijeka

Nadjev

25 dag margarina
15 žlica šećera u prahu
5 dl mlijeka
4 žlice brašna
3 žlice šećera
3 rebra čokolade
1 limun, glazura

Zamijesite tijesto od brašna, masti, šećera, žutanjka, mlijeka i sode bikarbone. Podijelite ga na tri dijela. Svaki dio razvaljajte i pecite na okrenutom limu. U međuvremenu umutite brašno, šećer i malo mlijeka. Tu smjesu ulijete u provrelo mlijeko, neprekidno miješajući dok se smjesa ne zgusne. Neka se ohladi. Zatim pjenasto umutite margarin sa šećerom u prahu dodajući limunov sok te naribanu limunovu koricu i sve izmiješajte s ohlađenom masom. Podijelite krenu u dva dijela. U jedan dio umiješajte rastopljenu čokoladu. Najprije čokoladnom kremom nadjenite kolač, a onda bijelom. Na kraju kolač prelijte zelenom glazurom

URMAŠICE

9 dl brašna
2 jaja
1 dl masti
1 dl šećera
1 prašak za pecivo
limunova korica

Preljév
6 dl šećera
4 dl vode
1 limun

Istucite jaja sa šećerom, dodajte pjenasto izrađenu mast te postupno primiješajte brašno, prašak za pecivo i naribanu koricu od pola limuna. Od tijesta oblikujte kuglice i pritisnite ih na ribež da dobiju oblik pogačica. Stavite ih na lim i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20 minuta na 180 °C. U međuvremenu skuhajte šećer i vodu te limun izrezan na tanke ploške. Tople urmašice prelijte toplim sirupom. Neka odstoje preko noći.

ZAGORSKI KOLAČ

20 dag brašna
15 dag margarina
10 dag šećera
5 žutanjaka
naribana limunova korica

Nadjev
15 dag badema
15 dag šećera
5 bjelanjaka
4 žlice pekmeza
1 žlica mljevenih badema

Penasto izmiješajte margarin i dodajte, neprekidno miješajući, jedan po jedan žutanjak i šećer. Zatim u to umiješajte brašno i naribanu limunovu koricu. Smjesu izlijte u namazan pobrašnjen lim. Potom tijesto premažite pekmezom. Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka dodajući šećer. U snijeg umiješajte mljevene bademe. Nadjevom prelijte tijesto namazano pekmezom i pecite u pećnici na 175°. Gotov kolač pospite mljevenim bademima.

SOMBORSKI KOLAČI

10 dag šećera
5 bjelanjaka
5 dag badema
5 dag lješnjaka
3 vanilin-šećera
1 žlica mrvica

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka, dodajte isjeckane bademe, mljevene lješnjake, šećer i mrvice. Dobro izmiješajte. Izlijte u namazan lim i pecite na 175 °C. Pečeni kolač izrežite na kocke i pospite vanilin-šećerom.

LEPEZASTI KOLAČ

1 omot lisnatog tijesta
10 dag pekmeza od višanja
1 žutanjak
1 šalica mlijeka
5 dag šećera

Razvaljajte odmrznuto lisnato tijesto u koru debljine 8 mm. Na sredini izrežite krug promjera 10 cm. Iz toga kruga k vanjskom rubu nasijecite dvanaest lepezastih dijelova. Svaki isječak zavrnite tri puta zdesna nalijevo, te zavijte u vijenac. U sredinu svakog vjenčića stavite 1 žlicu pekmeza. Tijesto premažite istučenim žutanjkom kojem ste dodali 2 žlice mlijeka, pospite šećerom i pecite na srednje jakoj vatri 25 minuta.

LISNATA PITA

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
20 dag šećera
30 dag pekmeza od kajsija
1 puding od vanilije
2 dl slatkog vrhnja
5 dag margarina

Razvaljajte tijesto i narežite na 4 komada. Ispecite ih u pećnici. Skuhajte puding. Svaki list namažite pekmezom i pudingom pa poslužite jedan na drugi. Poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

POGAČA S GROŽĐEM

1/2 omota zamrznutog lisnatog tijesta
60 dag grožđa
4 žlice vanilin-šećera
4 žlice badema, 3 jaja
1,5 dl mlijeka
1,5 dl slatkog vrhnja
1 žlica likera

Razvaljajte odmrznuto tijesto i stavite u namazan lim da se napola ispeče. U međuvremenu istucite jaja s vanilin-šećerom, dodajte mljevene bademe, mlijeko, liker i tučeno slatko vrhnje. Zatim stavite grožđe na napola pečeno tijesto. Preko njega izlijte mješavinu i sve pecite još 45 minuta. Poslužite toplo.

VRTULJCI

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
3 žlice pekmeza od šipka
1 žutanjak.

Odmrznuto lisnato tijesto razvaljajte na debljinu od 5 mm. Izrežite kvadrate 5 × 5 cm. Iz svakog ugla kvadrata zasijecite po dijagonali tijesto u dužini od 2 do 3 cm. Na sredinu svakog kvadrata stavite malo pekmeza. Zatim sva četiri ugla preklopite tako da se spoje u sredini kvadrata i slijepite ih kuglicom tijesta. Oblikovane vrtuljke premažite žutanjkom i pecite na navlaženom limu 10 minuta na 200°.

UVOJCI

1 omot zamrznutog lisnatog tijesta
20 dag šećera
12 dag brašna
6 jaja
5 dl mlijeka
1 vanilin-šećer

Odmrznuto lisnato tijesto razvaljajte. Izrežite trake 3 cm široke i 25 cm duge. Trake zavijte oko kartonskog tuljka. Gornji dio umočite u bjelanjak. Pecite u nenamazanom limu. U međuvremenu kuhajte na pari, neprekidno miješajući, žutanjke, mlijeko, šećer, brašno i vanilin-šećer. Ohladite. U toplo umiješajte snijeg od bjelanjaka. Hladnom kremom nadjenite uvojke.

TIJESTO ZA SAVIJAČE

50 dag brašna
1 žlica ulja
1 dl vode
sol

U brašno ulijte ulje. Dolijevajući slanu vodu, umijesite meko tijesto. Kad se prestane lijepiti za prste, oblikujte loptu, premažite je uljem i ostavite na toplom da odstoji pola sata. U međuvremenu prostrite stolnjak i pospite ga brašnom. Najprije tijesto razvaljajte što tanje, a onda ga razvlačite rukama. Pazite da ne popuca. Odrežite krajeve i ostavite tijesto 10 minuta da se suši. Tek tada ga možete nadijevati.

SAVIJAČA OD LJEŠNJAKA

15 dag šećera
7 bjelanjaka
5 dag lješnjaka
5 dag brašna
2 rebra čokolade
1 slatko vrhnje

Umijesite tijesto od mljevenih lješnjaka, brašna, šećera i bjelanjaka. Razvaljajte ga. Pecite u namazanom i pobrašnjenom limu. Napola pečeno tijesto izrežite na veće kocke. Dopecite. Dok je tijesto vruće, od komada oblikujte male savijače i ostavite ih da se suše. Osušene savijače premažite rastopljenom čokoladom i nadjenite tučenim slatkim vrhnjem.

BUČNICA

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
1 žlica ulja

Nadjev
70 dag buče
4 žlice šećera
3 jaja
2 dl kiselog vrhnja
1 vanilin-šećer
1 žličica cimeta
sol
šećer u prahu

Tanko razvaljajte odmrznuto lisnato tijesto i poprskajte ga uljem. Pjenasto umiješajte žutanjke sa šećerom dodajući vanilin-šećer, kiselo vrhnje i naribanu, posoljenu i cimetom začinjenu buču. Nadjenite tijesto, premažite ga uljem i pecite u namašćenom limu na 175 °C. Savijaču izrežite i pospite šećerom u prahu.

BIJELA SAVIJAČA

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
1 žlica ulja

Nadjev
8 bjelanjaka
8 žlica šećera
1 vanilin-šećer
1 žlica limunova soka
1 žlica ulja
šećer u prahu

Odmrznuto tijesto tanko razvijte i poprskajte uljem. Zatim istucite čvrst snijeg od bjelanjaka sa šećerom i vanilin-šećerom te dodajte limunov sok. Time nadjenite tijesto. Savijte ga, premažite uljem i pecite na namazanom limu na 175 °C. Pečenu savijaču izrežite i pospite šećerom u prahu.

SAVIJAČA S JABUKAMA

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
1 žlica ulja

Nadjev
80 dag jabuka
5 žlica grožđica
5 žlica šećera
5 žlica mrvica
2 žlice ruma
1 žličica cimeta
1 vanilin-šećer
1 žlica ulja
šećer u prahu

Tanko razvaljajte odmrznuto lisnato tijesto i poprskajte ga uljem. Na tijesto stavite naribane jabuke, grožđice, pospite šećerom, vanilin-šećerom, cimetom i poprskajte rumom. Savijte, premažite uljem i pecite u namašćenom limu na 175 °C. Savijaču izrežite i pospite šećerom u prahu.

SAVIJAČA S TREŠNJAMA

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
6 dag maslaca

Nadjev
50 dag trešanja
10 dag mrvica
10 dag šećera
1 žlica ruma
1 vanilin-šećer
šećer u prahu

Odmrznuto tijesto tanko razvaljajte i premažite maslacem. Spojite dvije po dvije tanke kore, nadjenite ih očišćenim trešnjama, pospite šećerom, mrvicama i vanilin-šećerom te poprskajte rumom. Savijte. Stavite u namazan lim i pecite 25 minuta na 180 °C. Pečenu savijaču pospite šećerom u prahu.

SAVIJAČA S JABUKAMA I BADEMIMA

1 omot zamrznutog lisnatog tijesta
1 kg jabuka
1 vanilin-šećer
10 dag šećera
5 dag grožđica
3 dag maslaca
5 dag margarina
5 dag mrvica
10 dag mljevenih badema
malo cimeta
šećer u prahu

Ogulite i naribajte jabuke. Na margarinu ispržite mrvice, dodajte naribane jabuke, oprane grožđice, bademe, vanilin-šećer, cimet i šećer. Pirjajte da omekša. Razvaljajte odleđeno tijesto, stavite nadjev i zavijte. Lim namažite maslacem, savijaču s gornje strane namažite i pecite 35 minuta. Pospite šećerom u prahu.

SAVIJAČA S KAJSIJAMA

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
1 žlica ulja

Nadjev

50 dag kajsija
7 žlica badema
6 žlica šećera
4 jaja
3 žlice ulja
1 vanilin-šećer
šećer u prahu

Tanko razvaljajte odmrznuto lisnato tijesto i poprskajte ga uljem. Zatim pjenasto poviješajte žutanjke s uljem i šećerom, dodajući mljevene bademe i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Najprije na tijesto složite sitno narezane kajsije, pospite ih vanilin-šećerom i nadjenite pripremljenim nadjevom. Savijte i pecite u namašćenom limu na 170 °C. Pečenu savijaču izrežite i pospite šećerom u prahu.

SAVIJAČA S LIMUNOM

1 omot zamrznutog lisnatog tijesta
1 žlica ulja

Nadjev
5 žlica badema
5 žlica lješnjaka
5 jaja
5 žlica šećera
2 limuna
1 vanilin-šećer
1 žlica ulja
šećer u prahu

Odmrznuto lisnato tijesto razvaljajte i razvucite u listove. Listove poprskajte uljem. Limunove kuhajte u vodi dok ne postanu posve mekani. Zgnječite ih. Potom pjenasto umiješajte žutanjke sa šećerom dodajući zgnječene limunove, vanilin-šećer, mljevene bademe i mljevene lješnjake. U smjesu lagano umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Time nadjenite listove, ali ne i gornji. Premažite uljem. Pecite na 175 °C. Vruću savijaču izrežite i pospite šećerom u prahu.

SAVIJAČA OD JAGODA

1 omot zamrznutog lisnatog tijesta
50 dag jagoda
25 dag šećera
7,5 dl slatkog vrhnja
5 dag masti
3 jaja
3 žlice mrvica

Razvaljajte odmrznuto lisnato tijesto. Poprskajte ga mašću. Izmiješajte jagode sa šećerom, žutanjcima, snijegom od bjelanjaka i tučenim slatkim vrhnjem. Time nadjenite tijesto i savijte. Pecite u namazanom limu na 180 °C.

SAVIJAČA S BUNDEVOM

1 omot zaleđenog lisnatog tijesta
1 kg bundeve
6 žlica šećera
2 žlice ulja
1 vanilin-šećer
šećer u prahu

Odleđeno lisnato tijesto razvaljajte, razvucite i poprskajte uljem. Naribanu bundevu malo prodinstajte na ulju. Ohlađenu pospite šećerom i vanilin-šećerom. Time nadjenite tijesto. Savijte ga i pecite. Izrezanu savijaču pospite šećerom u prahu.

KADAIF

40 dag gotovog tijesta za kadaif
25 dag šećera
15 dag maslaca
10 dag oraha
10 dag badema
5 dag grožđica
2 dl vode , 1 limun

U namazan lim stavite polovinu rezanaca za kadaif i poprskajte rastopljenim maslacem, pospite mljevenim orasima, mljevenim bademima i grožđicama. Zatim prekrijte drugom polovicom tijesta i pecite oko 40 minuta. U međuvremenu skuhajte šećer s vodom i limunovim sokom. Pečeni kadaif prelijte pripremljenim sirupom. Neka odstoji preko noći.

KREMPITA

40 dag brašna
30 dag margarina
8 žlica vode
2 žutanjka

Nadjev

30 dag šećera
15 dag brašna
6 jaja
1 l mlijeka
1 vanilin-šećer
šećer u prahu

Umijesite tijesto od brašna, margarina, vode i žutanjka. Podijelite ga na dva dijela. Neka odstoji dva sata na hladnom. Zatim ga razvaljajte i pecite na 180 °C. U međuvremenu pjenasto izmiješajte žutanjke s pola šećera i dodajte brašno. Potom zakuhajte mlijeko i vanilin-šećer pa umiješajte žutanjke. Miješajte dok se smjesa ne zgusne. U to dodajte snijeg od bjelanjaka s drugom polovinom šećera i još malo miješajte na vatri. Mlakim i gustim nadjevom nadjenite koru, a drugom prekrijte nadjev. Pospite šećerom u prahu.

LJUBLJANSKI ŠTAPIĆI

14 dag margarina
10 žlica brašna
3 žutanjka
3 žlice šećera
1 limun

Nadjev

10 žlica šećera
9 žlica oraha
7 žlica pekmeza
6 bjelanjaka
4 žlice badema
1 rebro čokolade
1 vanilin-šećer

Umijesite glatko rijesto od margarina, brašna, žutanjaka, naribane limunove korice, malo limunova soka i šećera. Tijesto razvaljajte na debljinu od 10 mm. Staviate u namazan i pobrašnjen lim i pecita na 160°. U međuvremenu istucite bjelanjke sa šećerom i vanilin-šećerom, dodajte rastopljenu čokoladu i mljevene orahe. Napola pečeno tijesto izvadite iz pećnice, namažite pekmezom i nadjenite nadjevom te pospite nasjeckanim bademima. Kolač pecite još 15 minuta. Hladan kolač izrežite na šire štapiće.

KRALJEVSKA PITA

5 žlica šećera
4 jaja
4 žlice badema
2 žlice mrvica
2 rebra čokolade
limunova korica
1 žlica ulja

Istucite žutanjke sa šećerom, dodajte mljevene bademe, omekšanu čokoladu, limunovu koricu, mrvice i snijeg od bjelanjka. Pecite u namazanom i pobrašnjenom limu. Skoro pečenu pitu premažite čvrstim snijegom od bjelanjaka. Vratite u pećnicu da požuti. Izrežite na ploške.

MEDENA PITA

20 dag brašna
12 dag meda
12 dag šećera
12 dag masti
1 jaje
1 žličica cimeta
ušećerene višnje
šećer u prahu

Od brašna, meda, šećera, masti, jaja i cimeta umijesite tijesto. Dodajte ušećerene višnje. Pecite u namazanom i pobrašnjenom limu na 180°. Pečenu pitu izrežite i pospite šećerom u prahu.

PITA OD JAGODA

20 dag brašna
12 dag margarina
1 žutanjak
1 žlica šećera u prahu

Nadjev

15 dag jagoda
15 dag šećera
3 bjelanjka

Zamijesite tijesto od brašna, komadića hladnog margarina, žutanjka i šećera u prahu. Pecite u namazanom limu dok ne porumeni. U međuvremenu istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka sa šećerom. Snijegom prekrijte pečeno tijesto pa sve prekrijte isječenim i ocijeđenim jagodama.

PITA OD PUDINGA

40 dag brašna
25 dag margarina
4 žlice šećera
1 jaje
1 vanilin-šećer
1/2 praška za pecivo

Nadjev

1 l mlijeka
10 žlica šećera
2 žlice kakaa
1 puding od čokolade
1 puding od kakaa
šećer u prahu

Umijesite tijesto od brašna, praška za pecivo, komadića hladnog margarina, šećera, vanilin-šećera i jaja. Tijesto podijelite na dva dijela i razvaljajte. Jedan dio stavite u namazan lim. Oba dijela neka odstoje 1 sat u hladnjaku. U međuvremenu kuhajte 6 minuta mlijeko, puding od čokolade, puding od kakaa, kakao i šećer. Kremu izlijte na tijesto. Prekrijte je naribanim tijestom. Pritisnite i pecite na 180°C. Pečeno pospite šećerom u prahu.

PITA S ORASIMA

50 dag brašna
20 dag masti
3 žutanjka
3 žlice kiselog vrhnja
3 žlice šećera
limunova korica

Nadjev
25 dag šećera
25 dag oraha
6 jaja
2 žlice kakaa
1 žličica ruma

Umijesite tijesto od brašna, šećera, masti, žutanjaka, kiselog vrhnja i naribane limunove korice. Tijesto podijelite na dva dijela i razvaljajte. Jedan dio stavite u namazan lim. Zatim na pari istucite jaja sa šećerom. Kad se zgusne, skinite s vatre i promiješajte mljevene orahe, rum i kakao. Nadjevom premažite tijesto. Prekrijte preostalim tijestom i pecite na 180°. Pospite šećerom u prahu.

SARAJEVSKA BAKLAVA

50 dkg gotovih tankih kora

Nadjev

50 dag oraha
30 dag šećera
15 dag grožđica
1 limun
1 žlica ulja

Preljev

50 dag šećera
6 žlica vode
2 kriške limuna
1 vanilin–šećer

U namašćen lim slažite po dvije kore, ali svaku poprskajte uljem. Preko svake druge kore stavite nadjev od mljevenih oraha, šećera, grožđica, naribane limunove korice i limunova soka. Gornju koru samo poprskajte uljem. Pecite na 175 °C. već izrezan kolač. U međuvremenu kuhajte šećer u vodi dodajući vanilin–šećer i nasjeckan limun. Napola pečen kolač prelijte preljevom i onda dopecite.

SKOPSKA PITA

25 dag brašna
12 dag margarina
4 žlice oraha
2 jaja
limunova korica

Nadjev
1 kg jabuka
6 žlica šećera
3 žlice vina
2 žlice ruma
1 dl slatkog vrhnja
1 vanilin–šećer
limunov sok

Kuhajte nasjeckane jabuke sa šećerom, rumom, vinom i limunovim sokom. Kad jabuke omekšaju, skinite ih s vatre. Zatim zamijesite tijesto od brašna, komadića hladnog margarina, jaja, mljevenih oraha i naribane limunove korice. Neka odstoji 1 sat na hladnom. Razvaljajte ga i pecite u namazanom limu na 180 °C. Pečeno tijesto namažite pripremljenim nadjevom. Pospite ga vanilin–šećerom i premažite tučenim slatkim vrhnjem.

ŠAMPITA

1 omot smrznutog lisnatog tijesta

Nadjev

50 dag šećera
10 bjelanjaka
5 žlica vode
4 žlice čokoladnih mrvica

Odmrznite lisnato tijesto. Podijelite ga na dva dijela. Jedan dio razvaljajte u tanku koru. Stavite na lim, izrežite na kvadrate i pecite na 180 °C. (Umjesto lisnatog tijesta možete koristiti biskvitno tijesto – vidi »Riječ priređivača«.) U međuvremenu, kuhajte vodu sa šećerom sve dok tekućina ne počne kapati sa žlice. Istucite bjelanjke dodajući žlicu po žlicu rastopljenog šećera. Smjesu miješajte dok se ne ohladi. Nadjev izlijte na pečenu koru i poravnajte ga vlažnim nožem. Zatim pospite čokoladnim mrvicama i izrežite šampitu na kvadrate, vodeći računa o tome kako je kora narezana.

BAKLAVA OD MAKA

40 dag gotovih tankih kora
30 dag mljevenog maka
2 žlice ulja

Preljev
80 dag šećera
1 l vode
1 vanilin-šećer

Lim premažite uljem. Stavite red kora pa red maka dok sve ne potrošite. Odozgo također premažite uljem i isijecite na kocke. Pecite na laganoj vatri. U međuvremenu, isto na laganoj vatri kuhajte vodu sa šećerom i vanilin-šećerom oko 10 min. Tim sirupom zalijte pečeni kolač.

PITA S VIŠNJAMA

22 dag brašna
20 dag šećera
18 dag maslaca
4 jaja
1 kg višanja
1 prašak za pecivo
1 oblatna
šećer u prahu

Umiješajte maslac, šećer i žutanjke, dodajte brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Pola smjese ulijte u namazan lim. Preko toga stavite oblatnu. Po njoj rasporedite višnje. Preostalu smjesu prelijte preko višanja i pecite. Pospite šećerom u prahu.

VILMA ŠNITE

28 dag brašna
7 dag masti
6 dag šećera
3 žlice kiselog vrhnja
1 žličica sode bikarbone
1 jaje

Nadjev

15 dag šećera
10 dag maslaca
5 dl mlijeka
4 žlice brašna
1 rebro čokolade
1 žlica ruma

Umijesite tijesto od brašna, masti, jaja, kiselog vrhnja i sode bikarbone. Tijesto razdijelite na tri dijela. Svaki dio razvaljajte i ispecite. U međuvremenu kuhajte, neprekidno miješajući, mlijeko, brašno i šećer. U hladno dodajte pjenasto izrađen maslac, rum i naribanu čokoladu. Time nadjenite i ukrasite kolač. Izrežite ga.

ŽARBO ŠNITE

50 dag brašna
25 dag margarina
10 dag šećera
1 dl mlijeka
1 kvasac

Nadjev
pekmez
10 dag oraha
10 dag šećera
šećer

Umijesite tijesto od brašna, mlijeka i dignutoga kvasca, umiješajte komadiće hladnog margarina i šećer. Tijesto razdijelite na tri dijela i razvaljajte. Svaki dio premažite pekmezom i pospite mješavinom mljevenih oraha i šećera. Kolač pecite u namazanom i pobrašnjenom limu na 180 °C. Kolač prelijte glazurom od čokolade .

TRULJAVCI

40 dag brašna
20 dag maslaca
15 dag šećera
5 žutanjaka
1 limun

Nadjev
25 dag oraha
25 dag šećera
5 bjelanjaka
pekmez

Umijesite tijesto od brašna, izmrvljenog maslaca, šećera, žutanjaka, limunova soka i naribane limunove korice. Neka odstoji 1 sat na hladnom. Zatim ga razvaljajte i pecite u namašćenom i pobrašnjenom limu. U međuvremenu istucite na pari bjelanjke sa šećerom. U to umiješajte očišćene orahe. Nadjev stavite na polupečeno tijesto koje najprije premažite pekmezom i dopecite. Hladan kolač izrežite na štapiće.

HLADNA ROLADA

25 dag oraha
20 dag šećera u prahu
3 rebra čokolade
2 bjelanjka
1 žlica ruma

Nadjev

10 dag šećera u prahu
5 dag maslaca
2 žutanjka

Izmiješajte mljevene orahe, šećer u prahu, naribanu čokoladu, rum i snijeg od bjelanjaka. Razvaljajte. Zatim pjenasto izmiješajte maslac sa šećerom u prahu, dodajte zgnječene žutanjke. Time premažite koricu i savijte. Pospite šećerom u prahu.

ROLADA OD KOKOSA

30 dag kokosa
15 dag šećera u prahu
3 žlice kakaa
1 dl kave

Nadjev

20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
20 dag kokosova brašna

Dobro izmiješajte mljevene kekse, šećer u prahu, kakao i jaku crnu kavu. Tijesto razvaljajte i nadjenite nadjevom od izmiješanog maslaca, šećera u prahu i kokosovog brašna. Zatim savijte u roladu i sušite na zraku.

ROLADA OD BANANA

6 jaja
6 žlica šećera
3 žlice brašna
1 žlica kakaa

Nadjev
12 dag šećera
12 dag margarina
4 banane
2 naranče
2 jaja
2 rebra čokolade

U snijeg od bjelanjaka umiješajte šećer, žutanjke, brašno i kakao. Glatku masu ulijte u namazan i pobrašnjen lim i pecite na 180 °C. U međuvremenu na pari miješajte jaja, otopljenu čokoladu i šećer. U ohlađeno primiješajte pjenasto izrađen margarin. Zatim pečeno tijesto poprskajte narančinim sokom, na njega složite dvije po dvije banane po dužini i smotajte roladu. Hladnu roladu premažite čokoladnim nadjevom.

ROLADA OD KESTENA

5 jaja
5 žlica šećera
2 žlice brašna
3 rebra čokolade

Nadjev

1 kg kuhanoga kestena
25 dag šećera u prahu
2 vanilin-šećera.

Glazura

3 rebra čokolade
2 žlice šećera
2 žlice vode
1 žličica ulja

Istucite žutanjke i šećer. Pjenastoj masi dodajte brašno, naribanu čokoladu i snijeg od bjelanjaka. Smjesu ulijte u lim koji ste obložili masnim papirom i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C.
Kuhane kestene očistite i sameljite. Umiješajte kestene, vanilin-šećer i šećer. Time premažite tijesto i savijte u roladu.
Na pari istopite čokoladu i šećer s vodom i uljem. Glazurom prelijte kolač. Poslužite hladno s tučenim slatkim vrhnjem ili šlagom.

ROLADA OD ORAHA

10 dag šećera
6 jaja
5 dag brašna
5 dag oraha
limunova korica

Nadjev

15 dag maslaca
4 žlice šećera
3 žlice ruma
1 dl mlijeka
šećer u prahu

Istucite žutanjke sa šećerom, dodajte malo naribane limunove korice, snijeg od bjelanjaka, brašno i mljevene orahe. Pecite u limu obloženom papirom. U međuvremenu zakuhajte šećer s mlijekom. Skinite s vatre i ohladite. U toplo primiješajte pjenasto izrađen maslac i rum. Time nadjenite pečeno tijesto. Savijte ga i pospite šećerom u prahu.

ROLADA S BRESKVAMA

3 jaja
2 dl brašna
1,5 dl šećera
1 žličica praška za pecivo

Nadjev
50 dag bresaka
5 dl slatkog vrhnja

Pjenasto izmiješajte jaja sa šećerom, dodajte brašno i prašak za pecivo. Na lim stavite namazanu aluminijsku foliju, ulijte tijesto i pecite 10 minuta na 220 °C. Pečen biskvit iskrenite na drugu foliju. Odlijepite prvu foliju. Istucite slatko vrhnje, dio stavite na tijesto, pa rasporedite oguljene i narezane breskve. tijesto savijte i pustite da se ohladi. Zatim ukrasite roladu preostalim slatkim vrhnjem i breskvama.

ROLADA S KREMOM OD KAVE

4 jaja
4 žlice šećera
2 žlice brašna

Nadjev
20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
5 žlica kave
1 rebro čokolade

Pjenasto izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte brašno i snijeg od bjelanjaka. Pecite na masnom papiru oko 20 minuta na 180 °C. U međuvremenu izmiješajte maslac sa šećerom u prahu, dodajte jaku crnu kavu i naribanu čokoladu. Time nadjenite biskvit. Savijte ga. Neka odstoji preko noći na hladnom.

ROLADA S VOĆEM

4 jaja
4 žlice šećera
4 žlice brašna

Nadjev

15 dag maslaca
12 dag vanilin-šećera
1 žutanjak
1 žlica ruma
kandirano voće
malinov sirup

Izmiješajte pjenasto žutanjke sa šećerom, dodajte brašno i snijeg od bjelanjaka. Pecite na masnom papiru oko 20 minuta na 180 °C. U međuvremenu izmiješajte maslac s vanilin-šećerom, dodajte žutanjak i kandirano voće. Sve obojite malinovim sirupom. Time nadjenite biskvit i savijte. Neka preko noći odstoji na hladnom.

ČUDO TORTA

30 dag šećera
20 dag brašna
10 dag oraha
10 žlica vode
4 jaja
1 naranča
1 prašak za pecivo

Nadjev

16 dag šećera
16 dag oraha
14 dag maslaca
4 žutanjka
4 dl slatkog vrhnja

Izmiješajte žutanjke sa šećerom dodajući žlicu po žlicu vode. U pjenastu smjesu dodajte mljevene orahe, brašno s praškom za pecivo, pola naribane narančine korice i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Pecite u namašćenom obliku za tortu 30 minuta na 180°. U međuvremenu pjenasto istucite maslac sa šećerom i žutanjcima, te dodajte mljevene orahe, narančin sok i drugu polovicu naribane narančine korice. Time nadjenite tortu koju ste razrezali popola. Ukrasite je tučenim slatkim vrhnjem.

DOBOŠ TORTA

14 dag šećera
9 dag brašna
6 jaja

Nadjev

25 dag maslaca
17 dag čokolade
17 dag šećera
4 jaja

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte brašno i snijeg od bjelanjaka. Podijelite u 5 dijelova i svaki pecite u namazanom obliku oko 20 minuta na 175 °C. U međuvremenu pomiješajte jaja sa šećerom, dodajte razmekšanu čokoladu. Kuhajte malo na vatri dok se ne zgusne. U vruću smjesu umiješajte maslac. Mlakom kremom namažite listove. Tortu prelijte kremom od karamela.

ĐORĐEVA TORTA

20 dag šećera
10 dag oraha
10 dag badema
8 jaja
2 rebra čokolade
2 žlice brašna

Nadjev

20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
3 rebra čokolade
2 jaja
2 žlice ruma
1 šalica grožđica
1 žlica jake crne kave

Pjenasto istucite žutanjke sa šećerom, te dodajte mljevene orahe, bademe, naribanu čokoladu i brašno. Polako umiješajte u smjesu čvrsti snijeg od bjelanjaka. Pecite u namazanom obliku za tortu 30 minuta na 180°. U međuvremenu pomiješajte izrađeni maslac sa šećerom u prahu, dodajući jaja, naribanu čokoladu i crnu kavu. Pečeni biskvit prorežite vodoravno i poprskajte ga rumom. Potom ga nadjenite grožđicama, koje ste preko noći ostavili da stoje u rumu, pa polovicom nadjeva. Stavite drugi dio biskvita. Nadjenite ga ostatkom nadjeva i ukrasite tortu.

KILLER TORTA

25 dag šećera
20 dag oraha
6 bjelanjaka
2 oblatne

Nadjev
25 dag margarina
20 dag šećera
10 dag čokolade
6 žutanjaka
5 žlica kave

U čvrsti snijeg od bjelanjaka sa šećerom izmiješajte mljevene orahe. Time namažite dvije oblatne i pecite dok malo ne požute. U međuvremenu izmiješajte žutanjke sa šećerom. Stavite smjesu na vatru i dodajte joj jaku crnu kavu i omekšalu čokoladu. Gustu smjesu ohladite i primiješajte pjenasto izrađen margarin. Time nadjenite pečene oblatne (4) koje ste prerezali popola.

KOČANSKA TORTA

7 žlica oraha
5 žlica šećera
5 jaja

Nadjev
18 dag maslaca
10 dag šećera
3 rebra čokolade
2 jaja
2 vanilin-šećera

Pjenasto izmiješajte žutanjke sa šećerom i dodajte mljevene orahe. Zatim u to umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Pecite u namazanom i pobrašnjenom obliku. U međuvremenu izmiješajte jaja, naribanu čokoladu, šećer i vanilin-šećer kuhajući na pari. U hladnu kremu dodajte pjenasto izrađen maslac. Kremom nadjenite i ukrasite tortu koju ste prerezali na tri dijela.

LEDENA TORTA

15 dag šećera
10 dag brašna
5 jaja

Nadjev

30 dag šećera
25 dag margarina
7 jaja
4 rebra čokolade
1 slatko vrhnje

Izmiješajte jaja sa šećerom, dodajte brašno. Pecite u namazanom i pobrašnjenom obliku na 180°C. U međuvremenu na pari istucite jaja sa šećerom. U hladnu gustu masu dodajte pjenasto izrađen margarin i rastopljenu čokoladu. Time nadjenite biskvit i gore dodajte tučeno slatko vrhnje.

HITRA TORTA

3 biskvitne kore
25 dag šećera u prahu
15 ušećerenih višanja
5 dl slatkog vrhnja
2 naranče
1 dl maraskina
1 vanilin-šećer

Kore poprskajte maraskinom, nadjenite tučenim slatkim vrhnjem u koje ste dodali šećer u prahu i vanilin-šećer. Po vrhnju poredajte kolutove naranče koje ste poprskali maraskinom. Preko njih namažite vrhnje. Tortu izvana premažite vrhnjem i ukrasite ušećerenim višnjama.

LJUBLJANSKA TORTA

20 dag brašna
14 dag margarina
10 dag šećera
3 žutanjka
1 vanilin-šećer
1/2 limuna
pekmez

Umijesite tijesto od brašna, izmrvljenog margarina, žutanjaka, šećer, vanilin-šećer, limunovog soka i naribane limunove korice. Polovicu tijesta stavite u namazan oblik. Namažite ga pekmezom, a od druge polovice tijesta napravite mrežu i ispecite tortu na 180 °C.

SRIJEMSKA TORTA

15 dag šećera
10 dag oraha
5 jaja
1 žlica kukuruznoga griza

Nadjev
2 žutanjka
2 žlice šećera
5 dag maslaca

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte mljevene orahe (odvojite za posipanje), kukuruzni griz i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Smjesu nalijte u namazan oblik i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 175 °C. U međuvremenu kuhajte žutanjke sa šećerom neprekidno miješajući. Kad se smjesa zgusne, skinite s vatre i u hladno umiješajte pjenasto izrađen maslac. Time nadjenite tijesto koje ste prerezali na dva dijela. Tortu pospite mljevenim bademima.

ZRINJEVAČKA TORTA

20 dag badema
15 dag šećera
10 jaja
10 žlica mrvica
2 žličice praška za pecivo

Nadjev

50 dag jagoda
10 dag malina
10 dag borovnica
10 dag dinja
8 dl slatkog vrhnja
4 žlice pekmeza
1 vanilin-šećer

Na pari izmiješajte jaja sa šećerom, te dodajte žlicu po žlicu mljevene bademe, mrvice i prašak za pecivo. Tijesto pecite u velikom namašćenom i pobrašnjenom obliku 25 minuta na 180 °C. Pečeno tijesto razrežite na tri dijela. Jedan dio namažite pekmezom. Sve nadjenite smjesom tućenog slatkog vrhnja i nasjeckanog voća u koje ste umiješali vanilin-šećer. Izvana namažite tučenim slatkim vrhnjem i ukrasite voćem.

ZERDELI TORTA

20 dag brašna
20 dag šećera u prahu
10 dag maslaca
4 jaja

Nadjev

30 dag ringlova (zerdelija)
15 dag lješnjaka
15 dag maslaca
10 dag šećera
3 dl mlijeka
2 žlice ruma
2 dl slatkog vrhnja
1 puding od čokolade

Pjenasto istucite maslac, šećer u prahu i jaja, dodajući brašno. Pecite 20 minuta u namašćenom obliku za tortu na 175°C. Pečeno tijesto prorežite na dva dijela. U međuvremenu, skuhajte puding, dodajte mu mljevene lješnjake i izrađeni maslac sa šećerom. U polovicu te smjese umiješajte jednu trećinu nasjeckanih ringlova, koje ste očistili, ogulili i poprskali rumom. Time nadjenite donju koru. Gornju koru premažite pudingom, te poredajte ostatak ringlova (zerdelija).

ZORINA TORTA

25 dag šećera
15 dag brašna
10 dag badema
4 jaja
4 žlice vode

Nadjev

10 dag badema
6 žlica šećera
5 dl mlijeka
4 žlice brašna
4 žutanjka
3 rebra čokolade
2 žlice ruma

Pjenasto istucite bjelanjke sa šećerom. Zatim umiješajte jedan po jedan žutanjak, dodajući za svakim po žlicu vode. U pjenastu smjesu dodajte mljevene bademe i brašno. Pecite 30 minuta na 190°C. U međuvremenu izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte im brašno i malo mlijeka. Kuhajte smjesu na laganoj vatri u prokuhanom mlijeku dok ne postane gusta. U toplu smjesu stavite naribanu čokoladu i mljevene orahe. Pečeni biskvit razrežite na tri dijela, poprskajte ga rumom i nadjenite nadjevom. Tortu prelijte glazurom od čokolade.

LJUBAVNIČKA TORTA

16 dag šećera
16 dag maslaca
16 dag čokolade
16 dag brašna
8 jaja

Nadjev

20 dag maslaca
15 dag šećera
10 dag čokolade
2 jaja
1 žutanjak
1 vanilin-šećer
slatko vrhnje

Pjenasto izmiješajte žutanjke sa šećerom dodajte izrađen maslac i omekšanu čokoladu. Zatim primiješajte brašno i čvrst snijeg od bjelanjaka. Tijesto ulijte u namazan oblik i pecite. U međuvremenu na pari izmiješajte šećer s jajima, žutanjkom i vanilin-šećerom. Skinite s vatre i u mlaku kremu dodajte pjenasto izrađen maslac s omekšanom čokoladom. Time nadjenite tortu koju ste prerezali napola i ukrasite je tučenim vrhnjem.

MAK TORTA

45 dag šećera
25 dag maka
20 dag brašna
15 žlica vode
6 jaja
1 prašak za pecivo

Nadjev

15 dag šećera
15 dag čokolade
15 dag maslaca
4 jaja
1 vanilin-šećer

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte hladnu vodu, mljeveni mak. brašno s praškom za pecivo pa čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namazan lim i pecite oko 30 minuta na 180 °C. U međuvremenu na pari smiješajte jaja sa šećerom i vanilin-šećerom. Skinite s vatre i primiješajte rastopljenu čokoladu. U hladno dodajte pjenasto izrađen maslac. Time nadjenite i ukrasite tortu koju ste presjekli popola.

TORTA OD KESTENA

15 dag oraha
10 dag maslaca
6 jaja
6 žlica šećera
1 žlica brašna

Nadjev
1 kg kestena
20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
1 žlica ruma
1 vanilin-šećer

Glazura
10 dag šećera

3 rebra čokolade
1 žlica maslaca

Istucite jaja sa šećerom, dodajte mljevene orahe, rastopljeni maslac i brašno. Tijesto pecite u namazanom obliku na 180 °C. Potom umiješajte maslac sa šećerom u prahu, dodajte skuhano i zgnječeno kestenje, rum i vanilin-šećer. Kad ste pečeno tijesto razrezali na dva dijela i nadjenuli, rastopite na pari, neprekidno miješajući, šećer, čokoladu i maslac. Tom glazurom premažite kolač. Tortu ukrasite cijelim kuhanim kestenjem.

PANJ TORTA

20 dag šećera
15 dag brašna
6 jaja
1/2 limuna
1 žlica ruma

Nadjev

25 dag maslaca
14 dag šećera
7 dag čokolade
4 žutanjka
1 žlica brašna
1 žlica kave
1 vanilin-šećer
0,5 dl mlijeka

Istucite snijeg od bjelanjaka sa šećerom, dodajte žutanjke, limunov sok, naribanu limunovu koricu i brašno. U lim za pečenje stavite masni papir. Na njega izlijte tijesto i pecite oko 20 minuta na 175 °C. U međuvremenu na pari istucite žutanjke sa šećerom i vanilin-šećerom, dodajte mlijeko, brašno i žlicu naribane čokolade. U hladno primiješajte pjenasto izrađen maslac. Kremu podijelite na dva dijela. U jedan dio umiješajte mljevenu kavu i preostalu omekšanu čokoladu. Zatim pečeno tijesto poprskajte rumom, savijte, odrežite krajeve i od njih oblikujte kvrge. Savijaču razvijte, nadjenite svijetlom kremom pa opet savijte. Kvrge pričvrstite čačkalicama. Tortu premažite tamnom kremom i ukrasite.

PIŠINGER TORTA

10 oblatna
30 dag šećera
15 dag badema
15 dag maslaca
6 jaja
5 rebara čokolade

Na pari istucite jaja, šećer i čokoladu da se smjesa zgusne. U hladno dodajte maslac i mljevene bademe. Time nadjenite oblatne. Prelijte tortu glazurom od čokolade

TORTA »MOCCA«

3 biskvitna lista
Nadjev
2 žlice instant kave
20 dag šećera u prahu
10 dag mljevenih badema
20 dag margarina
2 žutanjka
čokoladni bombončići

Biskvitne listove navlažite skuhanom kavom. Istucite 2 žlice instant kave s istom količinom vode, dodajte margarin i šećer dok ne dobijete glatku masu. Miješajući dodajte jedan po jedan žutanjak. Dobivenom gustom kremom namažite listove torte. Izvana je pospite bademima, ukrasite ostatkom kreme i čokoladnim bombončićima. Poslužite hladno.

SOKOLOVA TORTA

18 dag šećera
18 dag čokolade
18 dag lješnjaka
18 dag maslaca
8 jaja
1/2 žlice brašna

Nadjev

15 dag šećera u prahu
10 dag lješnjaka
3 bjelanjka

Izmiješajte maslac, šećer i žutanjke, dodajte naribanu čokoladu, mljevene lješnjake, snijeg od bjelanjaka i brašno. Stavite u namazan i pobrašnjen oblik i pecite na 175 °C. U međuvremenu čvrstom snijegu od bjelanjaka dodajte mljevene lješnjake, naribanu čokoladu i šećer u prahu. Time nadjenite hladnu tortu koju ste presjekli popola.

TORTA OD ANANASA

15 dag brašna
15 dag šećera
4 jaja
2 žlice ruma
1 vanilin-šećer
1 žličica praška za pecivo

Nadjev
90 dag ananasa
30 dag šećer u prahu
30 dag badema
25 dag maslaca
4 jaja
4 dl slatkog vrhnja

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka sa šećerom, vanilin-šećerom, i žutanjcima. Primiješajte brašno, prašak za pecivo i rum. Tijesto pecite u namašćenom i pobrašnjenom obliku oko pola sata na 180 °C. U međuvremenu pjenasto izmiješajte maslac, šećer u prahu i žutanjke, dodajte mljevene bademe, nasjeckani ananas i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Potom razrežite tortu na tri dijela i nadjenite kremom. Neka odstoji preko noći. Premažite tučenim vrhnjem i ukrasite ananasom.

TORTA OD KAKAA

16 dag maslaca
8 jaja
8 žlica šećera
5 žlica brašna
3 žlice lješnjaka
2 žlice kakaa

Nadjev

20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
5 dag lješnjaka
1 vanilin-šećer

Pjenasto izmiješajte žutanjke sa šećerom i maslacem, dodajte kakao, mljevene lješnjake, snijeg od bjelanjaka i brašno. Stavite u namazan oblik i pecite oko sat na 190°C. U međuvremenu pjenasto izradite maslac, šećer u prahu, mljevene lješnjake i vanilin-šećer. Time premažite tortu koju ste prerezali popola.

TORTA OD LJEŠNJAKA

14 dag margarina
14 dag šećera
14 dag brašna
14 dag lješnjaka
4 žutanjka
3 rebra čokolade
1 žlica konjaka

Nadjev

20 dag maslaca
15 dag šećera
10 dag lješnjaka
3 rebra čokolade

Istucite pjenasto margarin dodajući šećer, žutanjke, brašno, mljevene lješnjake, konjak i rastopljenu čokoladu. Tijesto podijelite na četiri dijela. Svaki pecite na 175 °C. U međuvremenu na pari kuhajte jaja sa šećerom i čokoladom, neprekidno miješajući. Kremi dodajte popržene i mljevene lješnjake, a kad se krema ohladi i pjenasto izrađen maslac. Time nadjenite kore i ukrasite tortu.

TORTA OD NARANČI

1 omot biskvitnog tijesta

Nadjev

1 puding od vanilije
10 dag šećera
25 dag maslaca
10 dag badema
3 naranče
2 žlice maraskina
10 dag pekmeza od kajsija

Puding pripremite tako da mu dodate šećer, a pola količine mlijeka zamijesite sokom od 2 naranče i naribanom koricom 1 naranče. Pjenasto izradite maslac i polako mu dodavajte topli puding. biskvitne kore poprskajte maraskinom, tanko premažite pekmezom a deblje kremom. Tortu ukrasite bademima i kolutovima naranče.

TORTA S KAVOM

9 žlica šećera
8 jaja
3 žlice brašna

Nadjev
6 žutanjaka
6 žlica brašna
6 žlica jake crne kave
6 žlica šećera
10 dag maslaca
2 žlice pekmeza od kajsija

Istucite žutanjke sa šećerom, dodajte brašno i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Smjesu pecite oko 30 minuta na 180 °C. U međuvremenu ukuhajte na pari, neprekidno miješajući, žutanjke sa šećerom, brašnom i kavom. Kad se masa zgusne i ohladi, dodajte izrađeni maslac i pekmez od kajsija. Time nadjenite pečeno tijesto. Služite hladno.

TORTA S LJEŠNJACIMA

25 dag lješnjaka
9 žlica šećera
8 jaja
5 žlica mrvica
2 žlice ruma

Nadjev
25 dag šećera
17 dag maslaca
3 jaja
2 žutanjka
2 žlice mlijeka
2 rebra čokolade

Istucite žutanjke sa šećerom, dodajte mljevene lješnjake, mrvice natopljene rumom i snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namazan i pobrašnjen oblik i pecite oko 1 sat na 175 °C. U međuvremenu izmiješajte na pari jaja, žutanjke, naribanu čokoladu, šećer i mlijeko. Kad se zgusne, ohladite i umiješajte pjenasto izrađen maslac. Time nadjenite pečeno tijesto koje ste prerezali popola. Ukrasite tortu lješnjacima.

VOĆNA TORTA

25 dag kajsija
15 dag margarina
8 žlica šećera
5 žlica brašna
4 žlice oraha
3 jaja
1 žlica vina
1 žlica ruma
1 vanilin-šećer
1 žličica praška za pecivo
malo cimeta

Glazura
25 dag šećera

3 žlice ruma
1 žlica limunova soka

Pjenasto izmiješajte margarin sa žutanjcima, šećerom, vanilin-šećerom i cimetom, dodajte mljevene orahe, vino i rum. Zatim umiješajte brašno s praškom za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Pola tijesta napola ispecite u namašćenom limu. Zatim stavite na nj narezane kajsije, pokrijte drugom polovicom tijesta i dopecite. U međuvremenu izmiješajte šećer s rumom i limunovim sokom. Gustom glazurom prelijte pečenu tortu.

PJESMA TORTA

42 dag šećera
6 bjelanjaka

Nadjev
20 dag maslaca
6 žutanjaka
4 žlice šećera
3 rebra čokolade
2 žlice mlijeka
2 dl slatkog vrhnja
1 žličica brašna
0,5 dl kave

Na pari smiješajte bjelanjke sa šećerom. Smjesu podijelite na 4 dijela. Svaki dio pecite na pobrašnjenom celofanu koji ste stavili u oblik. U međuvremenu na pari izmiješajte žutanjke s jakom crnom kavom, dodajte naribanu čokoladu, mlijeko, brašno i šećer. U gustu hladnu masu dodajte pjenasto izrađen maslac. Time nadjenite tortu. Ukrasite tučenim vrhnjem.

RUM TORTA

17 dag oraha
15 dag grožđica
8 jaja
8 žlica šećera
2 žlice mrvica
1 žlica brašna

Preljev
10 dag šećera
2,5 dl ruma
1,5 dl vode

Pjenasto izmiješajte jaja sa šećerom, dodajte mljevene orahe, grožđice, mrvice i brašno. Tijesto stavite u namašćen oblik za tortu i pecite na 180 °C. U međuvremenu zakuhajte vodu, ohladite je i pomiješajte s rumom. Šećer ugrijte i pospite ga po hladnom kolaču. Sve prelijte rumom i vodom.

SACHER TORTA

25 dag brašna
15 dag čokolade
15 dag šećera
15 dag margarina
4 jaja
4 žlice mlijeka
2 žličice praška za pecivo
1 vanilin-šećer

Glazura
15 dag čokolade
15 dag maslaca
2 žlice ruma

Pjenasto izmiješajte margarin sa šećerom, vanilin-šećerom i žutanjcima. Primiješajte rastopljenu čokoladu, brašno i prašak za pecivo, lagano dolijte mlijeko. Na kraju umiješajte u masu snijeg od bjelanjaka. Tijesto pecite u namazanom i papirom obloženom obliku oko 50 minuta na 200 °C. U međuvremenu rastopite čokoladu i umiješajte maslac i rum. Mlakom glazurom premažite hladnu tortu.

SKOPSKA TORTA

25 dag badema
12 jaja
12 žlica šećera
4 keksa
3 žlice likera
1 limun

Nadjev
25 dag šećera
25 dag maslaca
5 dag badema
5 jaja

Pjenasto izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte naribanu limunovu koricu, mljeven keks, liker i limunov sok. Zatim umiješajte čvrsti snijeg od bjelanjaka i dodajte ga smjesi. Pecite u namašćenom i pobrašnjenom obliku oko 1 sat na 180 °C. U međuvremenu pjenasto izmiješajte maslac, dodajte šećer i žutanjke jedan za drugim. Time nadjenite tortu koju ste presjekli popola. Preko nadjeva premažite čvrsti snijeg od bjelanjaka i pospite nasjeckanim bademima.

JEŽ

4 kruške

Nadjev

20 dag badema
10 dag grožđica
10 dag šećera
6 žlica vode
5 dag maslaca, 20 badema

Očišćene kruške raspolovite i prokuhajte u vodi sa šećerom. Na mjestu gdje su bile koštice malo izdubite kruške i u udubljenja stavite smjesu od mljevenih badema, grožđica, maslaca i dvije žlice šećerne otopine u kojoj ste prokuhali kruške. Kruške zatim stavite na tanjur i u njih zabodite oljuštene polovice badema, tako da dobiju izgled ježa.

KINESKI KOLAČ

20 dag riže
2 dl mlijeka
30 dag bresaka
4 bjelanjka
4 žlice šećera u prahu
0,3 dl ruma

Skuhajte rižu na mlijeku. U vatrostalnu posudu stavite rižu, na nju poslažite ocijeđene polovice bresaka. Poškropite rumom. Istucite čvrst snijeg, dodajte šećer u prahu. Time prekrijte breskve. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10 minuta. Poslužite mlako.

KOLAČ OD JABUKA

7 žlica ulja
2 žlice kakaa
1 šalica šećera
1 jaje
1 bjelanjak
1 šalica jabuka
1 šalica oraha
1 šalica griza
1 šalica mlijeka
1 prašak za pecivo

Glazura

10 dag šećera
10 dag margarina

1 žutanjak
1 rebro čokolade

Dobro smiješajte ulje, šećer, jaje i bjelanjak. Zatim dodajte naribane jabuke, mljevene orahe, griz, mlijeko, pa kakao i prašak za pecivo. Tijesto pecite u namazanom limu na 180°C. U međuvremenu izmiješajte žutanjak sa šećerom, dodajte pjenasto izrađen margarin. Tom glazurom premažite hladan kolač. Pospite naribanom čokoladom.

KOLAČ OD TREŠANJA

4 jaja
4 žlice šećera
4 žličice brašna
1 vanilin-šećer

Nadjev
20 dag trešanja
5 žlica vode
4 žlice pekmeza od šipka
3 lista želatine
2 dl slatkog vrhnja

Istucite jaja sa šećerom i vanilin-še
ćerom, postepeno dodajući brašno
Pecite u namazanom i pobrašnje-
nom limu 25 minuta na 180°C. U
međuvremenu, potopite već namo-
čenu želatinu u prokuhanu vodu. Mi-
ješajte želatinu dok se ne zgusne.
Hladan biskvit prorežite na dva dije-
la. Premažite ih pekmezom od šipka.
Nadjenite trešnjama i prelijte želati-
nom. Ukrasite tučenim slatkim vr-
hnjem.

KOLAČ OD VIŠANJA

25 dag višanja
14 žlica brašna
10 dag margarina
7 žlica šećera
3 jaja
1 vanilin-šećer
1 prašak za pecivo
šećer u prahu

Pjenasto izmiješajte margarin sa šećerom i vanilin-šećerom. Dodajte žutanjke, zatim brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Tijesto pospite višnjama i pecite u namašćenom limu. Pečeno izrežite.

KOTONJATA

1 kg dunja
60 dag šećera
1 vanilin-šećer
1 limun
1 žlica ruma
voda

Dunje ogulite, narežite na kriške i skuhajte u vodi. Zgnječite ih i izmiješajte sa šećerom, limunovim sokom, rumom i malo kuhane vode. Stavite na namašten lim i pecite na 150°. Napola pečenu kotonjatu izrežite pa dopecite.

TUFAHIJE

1 kg jabuka
20 dag šećera
2 dl slatkog vrhnja
2 dag oraha
2 dag badema
2 dag lješnjaka
2 dag grožđica
1 limun
1 vanilin-šećer

Jabukama izdubite sredinu i prokuhajte ih u zaslađenoj vodi začinjenoj limunovim sokom. Izvadite ih, a u vodu stavite šećer i skuhajte sirup. Zatim umiješajte mljevene orahe, lješnjake, bademe, grožđice, tučeno slatko vrhnje i vanilin šećer. Tim nadjevom napunite jabuke i malo ih zapecite u pećnici. Ukrasite ostatkom tučenog vrhnja i prelijte sirupom.

TUTI FRUTI

30 dag šećera u prahu
20 dag banana
10 keksa »petit beurre«
5 žlica šećera
4 žlice brašna
4 jaja
2 pudinga od čokolade
1 l mlijeka
0,5 dl vode
0,5 dl ruma
1 rebro čokolade

U pola mlijeka skuhajte puding. Stavite ga u posudu, a preko njega poredajte kekse. Zatim umutite žutanjke sa šećerom i brašnom i uspite u preostalo vrelo mlijeko. Dobro izmiješajte. Smjesu izlijte preko keksa, a na nju poredajte banane koje ste narezali na kolutiće. Potom skuhajte sirup od vode, ruma i šećera u prahu. Umiješajte ga u čvrsti snijeg od bjelanjaka. Time prekrijte banane, a odozgo naribajte čokoladu. Poslužite hladno.

VOĆNI PREKLOPCI

12 keksa »petit beurre«
6 banana
6 mandarina
5 dag mljevenih lješnjaka
1 žlica šećera u prahu
1 dl mlijeka
1 dl slatkog vrhnja

Banane izgnječite, pomiješajte s lješnjakom i sokom od 3 mandarine, šećerom u prahu i naribanom korom od 1 mandarine. Kekse namočite u mlijeku. Polovicu poredajte i nadjenite pripremljenom kremom. Zatim poredajte preostale kekse. Premažite ih slatkim vrhnjem i garnirajte kriškama mandarina kojima ste skinuli kožicu i uvaljajte ih u šećer u prahu.

ZAPEČENE BRESKVE

1 kg bresaka
10 dag badema
5 kom plazma keksa
4 žlice šećera
2 dag citronata
2 dl slatkog vrhnja
1 dl bijelog vina
1 žlica ruma

Opranim breskvama odrežite gornju trećinu, te izvadite koštice. Potom izmiješajte mljevene bademe, mljeveni keks i citronat. Smjesu poprskajte rumom. Time nadjenite breskve i stavite ih peći 15 minuta u namašćeni lim na 175°C. Dok se breskve peku pospite ih vinom. Ohlađene breskve ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

NEPEČENI KOLAČIĆI

20 dag badema
15 dag šećera
15 dag čokolade
2 žlice kave
cimet
šećer u prahu

Izmiješajte mljevene bademe sa šećerom. Dodajte naribanu čokoladu i cimet. Sve zalijte crnom kavom. Dobro umijesite. Smjesu utisnite u namazane kalupiće. Kolačiće osušite u toploj pećnici. Izvadite ih iz kalupića i uvaljajte u šećer u prahu.

CITRON ŠNITE

4 oblatne
30 dag šećera
15 dag margarina
6 žutanjaka
2 limuna

Pjenasto izmiješajte žutanjke s polovinom šećera, dodajte naribanu limunovu koricu i limunov sok. Kuhajte na pari neprekidno miješajući, dok se masa ne zgusne. Ohladite. Posebno umiješajte maslac s preostalim šećerom i dodajte ohlađenoj masi. Time namažite oblatne i dobro ih pritisnite. Kad se nadjev stegne, izrežite kolač.

ČOKOLADA

50 dag šećera
25 dag mlijeka u prahu
13 dag margarina
10 dag kakaa
1 dl mlijeka
1 žličica ruma

Neka mlijeko i šećer vrije 7 minuta. Posebno izmiješajte mlijeko u prahu i kakao. Kad mlijeko i šećer skinete s vatre, umiješajte u masu margarin dok se ne istopi, pa dodajte mješavinu mlijeka i kakaa. Smjesu izlijte u navlažen lim i poprskajte je rumom. Sušite na zraku.

ČOKOLADNA SALAMA

20 dag čokolade
20 dag mljevenih oraha
12 dag šećera
5 dag limuna
5 dag badema
2 žlice ruma
1 jaje
1 vanilin-šećer
kristal-šećer

Čokoladu razmekšajte nad parom. Istucite jaje sa šećerom, dodajte mljevene orahe, vanilin-šećer, sitno nasjeckani limun i bademe. U smjesu umiješajte razmekšanu čokoladu i poprskajte rumom. Zatim na dasci posutoj kristal-šećerom, oblikujte salamu. Ostavite je da preko noći odstoji u hladnjaku. Nakon toga salamu izrežite na tanke ploške.

KESTENJAROVE PILULE

50 dag kestena
30 dag šećera u prahu
2 žlice vermuta
2 rebra čokolade

Nakon što ste odstranili vanjsku ljusku, skuhajte kestenje i stavite u hladnu vodu. Kuhanom kestenju odstranite potkožicu. Zgnječite ga i miješajte sa šećerom u prahu i naribanom čokoladom od 1 rebra. Poprskajte vermutom. Potom oblikujte pilulice. Uvaljajte ih u naribanu čokoladu i osušite na zraku.

SLATKA KOBASICA

15 dag oraha
15 dag šećera
1 žlica ruma
1 bjelanjak
1 rebro čokolade
naribana narančina korica

Umijesite tijesto od mljevenih oraha, šećera, ruma, bjelanjaka i malo naribane narančine korice. Podijelite ga na dva dijela. U jedan dio umijesite naribanu čokoladu. Oba dijela razvaljajte i stavite jedan preko drugog, zatim savijte da dobiju oblik kobasice. Ostavite da odstoji tri dana. Izrežite na tanke ploške.

KUGLICE OD SMOKAVA

30 dag suhih smokava
15 dag šećera u prahu
5 dag šećera
1 naranča
1 rebro čokolade

Operite i posušite suhe smokve. Potom ih sameljite i pomiješajte sa šećerom u prahu, narančinim sokom i naribanom narančinom koricom, te naribanom čokoladom. Od dobro umiješene smjese oblikujte kuglice i uvaljajte ih u kristal-šećer. Neka odstoji preko noći.

MARCIPANI

30 dag badema
30 dag šećera u prahu
1 bjelanjak
1 žličica ruma

Istucite snijeg od bjelanjaka. Umiješite oguljene i dobro samljevene bademe i šećer u prahu. Gustu smjesu poprskajte rumom i u nju umiješajte čvrsti snijeg. Potom smjesu utisnite u namazane kalupiće ili je prstima oblikujte. Neka odstoji preko noći.

ANIN KOLAČ

50 dag keksa
15 dag šećera
5 žutanjaka
1 oblatna

Nadjev
20 dag margarina
20 dag šećera
15 dag oraha
5 dl mlijeka

Glazura
25 dag šećera
5 bjelanjaka

Na pari istucite žutanjke sa šećerom. Vruću smjesu izlijte na oblatnu. Zatim poslažite kekse. Preostale kekse sameljite. Potom u vrelo mlijeko umiješajte margarin, šećer, mljevene orahe i mljevene kekse. Toplu kremu izlijte na kekse. Na kraju istucite na pari snijeg od bjelanjaka sa šećerom. Glazurom premažite kolač. Služite hladno.

PIŠINGER PLOŠKICE

14 dag maslaca
14 dag čokolade
6 žlica mlijeka
4 žutanjka
4 oblatne
pekmez

Na pari istucite čokoladu, mlijeko, šećer i dva žutanjka dok smjesa ne završi. Posebno pjenasto izmiješajte maslac sa žutanjcima. Spojite obje smjese. Oblatne tanko premažite marmeladom, pa deblje pripremljenom smjesom. Slažite po četiri. Pritisnite. Kad se stegne, režite na ploškice.

RUM KUGLICE

20 dag čokolade
18 dag oraha
12 dag šećera
2 žlice ruma
1 bjelanjak
1 žličica vode

Dobro izmiješajte mljevene orahe, šećer, naribanu čokoladu, rum i vodu. Od toga oblikujte male kuglice. Njih umočite u bjelanjak i stavite da se suše 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 150°C.

SESTRIN KOLAČ

1 kutija keksa »petit beurre«
1 l mlijeka
5 jaja
17 žlica šećera
5 žlica brašna
2 dl vode
1 dl ruma

Umutite žutanjke s 5 žlica šećera i brašnom. Umućenu smjesu stavite u kuhano mlijeko i mješajte dok se ne zgusne. Posebno istucite čvrst snijeg od bjelanjaka i dodajte mu, neprestano miješajući, 6 žlica šećera. Potom 6 žlica šećera prokuhajte s vodom i to umiješajte u snijeg. Kekse namočite u rumu i mlijeku te ih nadjenite žutom smjesom. Kolač prekrijte bijelom smjesom. Poslužite hladno.

ŽUTI ŠTAPIĆI

25 dag šećera
15 dag smokava
15 dag šljiva
15 dag grožđica
5 dag badema
3 jaja
1 oblatne

Na pari istucite jaja sa šećerom dok masa ne postane gusta. Potom u hladnu kremu umiješajte sitno nasjeckane suhe šljive, smokve, grožđice i bademe. Tim nadjevom premažite oblatne.

KREMA OD BADEMA

6 dl mlijeka
5 žlica šećera
4 žlice badema
2 žutanjka
1 puding od badema

Zakuhajte mlijeko, šećer, puding i žutanjke. Kad se krema zgusne, ulijte u zdjelice i ukrasite isječenim, oljuštenim i poprženim bademima.

KREMA OD BOROVNICE

20 dag borovnica
10 dag šećera
8 listova želatine
4 žutanjka
2 slatka vrhnja
1 dl mlijeka

Na pari izmiješajte prokuhano mlijeko sa šećerom vanilin-šećerom i žutanjcima. Mlakoj smjesi dodajte ocijeđenu želatinu, koju ste 15 minuta kvasili u hladnoj vodi, te zgnječene borovnice. Kad se smjesa ujednači, dodajte, neprekidno miješajući, tučeno slatko vrhnje. Kremom ispunite metalne oblike te pustite da se zgusne. Potom stavite na tanjur i ukrasite.

KREMA OD ČOKOLADE

20 dag čokolade
10 dag šećera
5 dag maslaca
4 jaja
2 žlice vode
1 naranča
1 žlica ruma

Kuhajte na pari naribanu čokoladu koju ste prelili vodom. Neprekidno miješajući, dodajte maslac, žutanjke, šećer, naribanu narančinu koricu, rum i narančin sok. Potom umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Ohladite i ukrasite po želji.

KREMA OD GREJPA

15 dag šećera
4 žutanjka
4 lista želatine
3 greipfruta
2 žlice limunova soka
2 slatka vrhnja
2 vanilin-šećera

Na pari istucite žutanjke sa šećerom, vanilin-šećerom, limunovim sokom i sokom od greipfruta. Mlakoj smjesi, neprekidno miješajući, dodajte ocijeđenu želatinu koju ste 15 minuta kvasili u hladnoj vodi. Potom umiješajte tučeno slatko vrhnje. Kremom napunite izdubljene polovice greipfruta. Stavite da se hladi.

KREMA OD JABUKA

15 dag šećera
4 jaja
4 dl jabučnog soka
2 jabuke
2 dl slatkog vrhnja

Na vatri miješajte jaja, šećer i jabučni sok. Pustite da vrije 2 minute. Ostavite da se ohladi. Istucite vrhnje i umiješajte ga zajedno s naribanim jabukama u ohlađenu smjesu. Ukrasite korom od jabuka.

KREMA OD LIMUNA

3 jaja
3 žlice šećera
2 lista želatina
1 limun

Miješajte žutanjke sa šećerom dok masa ne postane pjenasta, dodajte limunov sok i naribanu koricu od pola limuna. Zatim rastopite želatin u mlakoj vodi pa umiješajte u žutanjke. Tome dodajte, neprekidno miješajući, čvrsti snijeg od bjelanjaka. Poslužite hladno.

KREMA OD MANDARINA

10 mandarina
10 žlica šećera
6 žutanjaka
5 dl slatkog vrhnja
1 žlica mrvica
1 vanilin-šećer

Pjenasto izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte mrvice, vanilin-šećer i sok od mandarina. Kuhajte na pari dok se ne zgusne. Umiješajte polovicu tučenog slatkog vrhnja. Stavite u zdjele i ohladite. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD VINA

20 dag šećera
6 jaja
2 dl vina
2 naranče
2 dl slatkog vrhnja
2 lista želatina
2 žlice ruma
limunova korica

Tucite na vatri žutanjke, rum, šeće vino i narančin sok, dodajte želati i čvrst snijeg od bjelanjaka. Kad za vrije, skinite s vatre i primiješajte na sjeckanu limunovu i narančinu kor cu. Ohladite miješajući. Ostavite u hladnjaku 3 sata. Ukrasite tučenim vrhnjem.

KREMA OD KAVE

5 dl slatkog vrhnja
4 žlice kave
3 lista želatina
10 dag badema
10 dag šećera u prahu

Badem prelijte kipućom vodom, ogulite i narežite na komadiće. Istucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu. Dio kojim ćete ukrasiti kremu stavite u hladnjak. U mlakoj jakoj kavi otopite želatin. Rastopinu ulijte kroz cjedilo u tučeno vrhnje neprekidno miješajući. Prelijte ovlaženi kalup i ostavite u hladnjaku dva sata. Nakon toga kalup izvana zagrijte toplom vodom i okrenite kremu na pladanj. Ukrasite je tučenim vrhnjem i bademima. Odmah poslužite.

KREMA S KAVOM

10 žlica šećera
5 dl šlaga
4 lista želatina
2 vanilin-šećera
1 dl kave
1 žličica konjaka

Želatin omekšajte u mlakoj vodi. Istucite slatko vrhnje sa šećerom. Odvojite nekoliko žlica za ukrašavanje. Ostatak izmiješajte s jakom crnom kavom, vanilin-šećerom i konjakom. Stavite u nakvašene zdjelice i ohladite.

MORNARSKA PJENA

6 dl slatkog vrhnja
3 jaja
3 žlice šećera
2 žlice ruma
naribana čokolada

Dobro istucite žutanjke sa slatkim vrhnjem, dodajte šećer i rum. U masu umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Ukrasite naribanom čokoladom. Poslužite u čašama.

VOĆNA PJENA

50 dag malina
50 dag jagoda
10 žlica šećera
2 bjelanjka
2 dl slatkog vrhnja

- Voće zgnječite i umiješajte šećer i bjelanjke. Kad se stvori pjena, stavite smjesu u hladnjak. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem, malinama i jagodama.

BIJELA GLAZURA

30 dag šećera
2 bjelanjka
1 žlica limunova soka
1 vanilin-šećer

Pomiješajte šećer, vanilin-šećer i bje lanjke, dodajući limunov sok. Čvrst glazuru odmah prelijte preko peče nog kolača.

KARAMEL GLAZURA

20 dag šećera
1 vanilin-šećer
1 žlica mlijeka

Zavrijte mlijeko na vatri. Umiješajte šećer i vanilin-šećer. Glazura je gotova kad postane zlatnožuta. Vruću glazuru prelijte preko pečenog kolača.

GLAZURA OD MARELICA

30 dag šećera u prahu
6 žlica soka od marelica
3 žlice badema
1 bjelanjak

Miješajte na vatri šećer u prahu, sok od marelica i mljevene bademe. U mlaku smjesu dodajte snijeg od bjelanjaka. Odmah prelijte pečeni kolač.

GLAZURA OD RIBIZA

25 dag šećera u prahu
3 žlice ribiza
2 bjelanjka

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka sa šećerom u prahu i umiješajte zgnječene ribize. Stavite u hladnjak.

GLAZURA OD ČOKOLADE

10 dag maslaca
3 žlice šećera
3 rebra čokolade
3 žlice mlijeka

Mlijeko, šećer i čokoladu kuhajte na vatri dok se ne zgusne. Skinite s vatre i primiješajte maslac. Vrućom glazurom prelijte kolač.

GLAZURA OD LIMUNA

20 dag šećera u prahu
3 žlice mlijeka
2 žlice limunova soka

Šećer u prahu prelijte vrućim mlijekom i dodajte limunov sok. Dobro izmiješajte da smjesa bude pjenasta i glatka.

IVANINA SALATA

25 dag ringlova
20 dag ribiza
7 dag badema
5 žlica šećera
2 naranče
2 dl slatkog vrhnja
2 žlice vode

Po oguljenim ringlovima i narančama pospite ribize. Sve zalijte sirupom od šećera i vode. Neka stoji 10 minuta. Stavite u zdjelice i pospite mljevenim bademima. Ukrasite salatu tučenim slatkim vrhnjem.

ČAROBNA DINJA

1,5 kg dinje (cijela)
4 žlice ruma
15 dag šećera
1 sladoled od vanilije
3 bjelanjka

Dinji odrežite samo gornju trećinu. Na donjem dijelu oštrim nožem izrežite ukrasni cik-cak rub. Izvađeno meso narežite na kockice, pošećerite ih po želji i zalijte rumom. Sve u hladnjaku dobro ohladite. Zatim u dinju složite polovicu kockica, sladoled, kockice, te snijeg od bjelanjaka sa šećerom. U jako zagrijanoj pećnici 8 minuta pecite nadjevenu dinju. Snijeg će se zapeći, ali nadjev će ostati hladan. Odmah poslužite.

JESENSKA SALATA

25 dag grožđa
5 dag badema
4 jabuke
3 banane
3 žlice šećera
1 slatko vrhnje

Ogulite bademe i popržite. Zatim izmiješajte nasjeckane jabuke, banane i grožđe. Šećer kuhajte u malo vode. Šećerni sirup prelijte preko voća. Zatim ga pospite nasjeckanim bademima. Podijelite u zdjele i ukrasite tučenim vrhnjem.

JELENINA SALATA

35 dag ribiza
20 dag marelica
20 dag bresaka
10 dag malina
6 žlica šećera u prahu
5 žlica ruma

Ogulite i narežite na kriške breskve i kajsije. Po njima pospite ribize i maline, te šećer u prahu. Neka stoji jedan sat. Potom sve prelijte rumom. Neka stoji još 15 minuta. Stavite na hladno, a zatim poslužite.

PIJANA LUBENICA

1 lubenica
1 l bijelog slatkog vina
1 dl malinovca
1 limun
kockice leda

Lubenici odrežite jednu trećinu, izdubite je da biste dobili »zdjelu«. Stavite je hladiti. Meso očistite od koštica, narežite na kockice, potom prelijte vinom, malinovcem i prekrijte ploškama limuna. Tu mješavinu stavite da se hladi. U veću zdjelu stavite lišće, a lubenicu, napunjenu mješavinom, okružite kockicama leda.

VOĆNA SALATA »SPLJET«

30 dag bijelog grožđa
20 dag crnog grožđa
2 kruške
2 naranče
2 breskve
1 jabuka
10 dag malina
15 dag šećera u prahu
0,5 dl ruma
0,5 dl maraskina

Očišćene bobice grožđa nabockajte debljom iglom i zalijte rumom i maraskinom. Neka odstoje 1 sat. S vremena na vrijeme smjesu protresite. Ostalo voće izrežite na kockice, dodajte grožđe i stavite da se hladi u hladnjaku. Ohlađeno pospite šećerom u prahu, dobro protresite i dodajte maline. Odmah poslužite.

ZIMSKA SALATA

15 dag šećera
10 dag oraha
6 ploški ananasa
3 naranče
3 jabuke
2 dl slatkog vrhnja
limunov sok

Očistite i sameljite orahe. Ananas sitno narežite. Ogulite jabuke i naranče i izrežite na tanke ploške. Zatim izmiješajte voće s limunovim sokom, šećerom i zapjenjenim slatkim vrhnjem.

SLADOLED OD BRESAKA

70 dag bresaka
10 dag šećera u prahu
4 žutanjaka
4 dl slatkog vrhnja
1 naranča
1 vanilin-šećer

Dobro izmiješajte zgnječeno meso od bresaka i naranče. Na pari posebno izmiješajte žutanjke sa šećerom i vanilin-šećerom. Skinite s vatre i dalje miješajte dok se smjesa ne poveća. U hladnu smjesu umiješajte slatko vrhnje i dodajte smjesu bresaka i naranče. Stavite u hladnjak. Nakon 15 minuta izvadite i još jednom izmiješajte sladoled. Vratite u hladnjak da se smrzne.

SLADOLED OD MARONA

50 dag marona
5 dl mlijeka
2 žlice šećera
25 dag šećera
2 dl vode
2 dl slatkog vrhnja
1 dl ruma
1 vanilin-šećer

Pomiješajte zgnječene i skuhane marone s dvije žlice šećera i prokuhajte u mlijeku. Potom skuhajte sirup od šećera. Sirup prelijte preko marona, dodajte rum i tučeno slatko vrhnje. Miješajte u ledu dok se ne zgusne. Poslužite.

SLADOLED OD KAVE

7,5 dl slatkog vrhnja
5 dl mlijeka
25 dag šećera
15 dag kave
0,3 dl vinjaka

Kavu u zrnu malo popržite, zavijte u krpu i zdrobite valjkom za tijesto. Zagrijte je s 5 dl slatkog vrhnja, mlijekom i šećerom na 90 °C. Masu pokrijte i ostavite da odstoji 30 minuta. Preostalo vrhnje napola istucite i miješajući dodajte kavu. Sve procijedite i prelijte vinjakom. Zamrznite u hladnjaku.

SLADOLED OD LJEŠNJAKA

10 žlica šećera
10 jaja
5 žlica lješnjaka
5 dl mlijeka
5 dl slatkog vrhnja

Popržite i sameljite lješnjake. Zavrijte mlijeko. Na vatri izmiješajte žutanjke sa šećerom i mlijekom dok se ne zgusne. U hladno umiješajte lješnjake, i čvrst snijeg od bjelanjaka, i tučeno slatko vrhnje.

SLADOLED OD BANANA

4 žlice šećera
2 dl slatkog vrhnja
2 žutanjka
2 banane
1 žličica ruma

Istucite žutanjke sa šećerom, dodajte zgnječene banane i rum. Kad smjesa postane glatka, umiješajte vrhnje. Stavite u hladnjak. S vremena na vrijeme promiješajte.

SLADOLED OD ČOKOLADE

1 l slatkog vrhnja
7,5 dl mlijeka
30 dag šećera
17,5 dag čokolade
12 žutanjaka
1 vanilin-šećer
1 žlica ruma

5 dl mlijeka i slatkog vrhnja zavrijte s vanilin-šećerom. Žutanjke istucite sa šećerom, dodajte im vrelo mlijeko i vrhnje. Na vatri miješajte do ruže. Zatim smjesu pokrijte i ostavite da se hladi. Čokoladu naribajte i rastopite u preostalom mlijeku, ohladite i miješajući dodavajte vanilijevoj kremi. Preostalo slatko vrhnje samo dopola istucite i primiješajte smjesi koju ste prelili rumom. Zamrznite u hladnjaku.

SLADOLED OD MALINA

15 dag malina
8 žlica šećera
2 žutanjka
2 dl slatkog vrhnja
1 žlica ruma

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, te dodajte zgnječene maline i rum. U smjesu umiješajte tučeno slatko vrhnje. Stavite u hladnjak. Hladan sladoled izrežite na ploške. Odmah poslužite.

SLADOLED OD VANILIJE

5 dl mlijeka
5 dl slatkog vrhnja
8 žutanjaka
25 dag šećera
1 štapić vanilije

Dobro izmiješajte žutanjke sa šećerom i neprekidno miješajući dodajte vruće mlijeko i slatko vrhnje u kojem ste neko vrijeme držali štapić vanilije. Zatim smjesu tucite na vatri do ruže. Pazite, ne smije provreti. Sve procijedite kroz sito i pustite da se ohladi. Zatim stavite u hladnjak da se zamrzne.

VOĆNI SLADOLED

25 dag šećera
2,5 dl slatkog vrhnja
2 dl voćne kaše
2 žličice limunova soka

Izmiješajte šećer, tučeno vrhnje, limunov sok i voćnu kašu koju ste dobili gnječenjem svježeg voća. Stavite u hladnjak. S vremena na vrijeme promiješajte.

SADRŽAJ

SITNI KOLAČI
KOLAČI OD PRŽENOG TIJESTA
KOLAČI OD ZAKUHANOG TIJESTA
KOLAČI OD DIZANOG TIJESTA
KOLAČI OD LISNATOG TIJESTA
KOLAČI S PRAŠKOM ZA PECIVO
KOLAČI OD MIJEŠANOG TIJESTA
PITE
SAVIJAČE
ROLADE
TORTE
NEPEČENI KOLAČI
VOĆNI KOLAČI
VOĆNE SALATE I SLASTICE
SLADOLEDI
KREME
GLAZURE